

## Pil Pil rejer

Tilberedningstid: cirka 10 min

Stegetid: 5-10 min

Ca. 4 portioner til tapas

### *Ingredienser:*

300 g store rejer (store gambas eller tigerrejer)

6 fed hvidløg

1 frisk rød chili (ikke for stærk afhængigt af hvad du foretrækker)

2 dl olivenolie

1 spsk paprika

Salt

Peber

Evt persille til pynt



*Udstyr:* god pande m lidt dybde

### *Fremgangsmåde:*

1. Pil rejer og fjern tarmen

**Tip!** Brug en tandstikker (uden smag) til at "skubbe" ind under tarmen og træk opad for at løfte den ud

2. Pil og hak hvidløg groft
3. Skyl og hak chili (fjern evt kerner for knap så meget smag/styrke)
4. Varm olivenolien på en pande med lidt god middelvarme
5. Steg chili og hvidløg til hvidløgen lige tager farve
6. Tilsæt paprika – varm igennem
7. Tilsæt rejer og steg 3-4 min til de har skiftet farve (hvis rå går de fra grå til lyserøde)
8. Krydr med salt og peber og evt lidt hakket persille
9. Server rygene varme evt med et godt surdejsbrød