

Hvitløksreker (i full fart)

Denne retten er populær blant hvitløkelskere. Den kan serveres fra ildfast form eller lages i ildfaste porsjonsformer.

Eksempel på mengder:

Ca. 10 personer liten forrett:

- 600 g store reker (netto reker)
- 1 hel hvitløk finhakket (ca 4 ss)
- 150 g meierismør + tilsvarende mengde god olivenolje
- 4– 5 ss finhakket persille

Ca 6 personer

- 400 g store reker
- 3 ss finhakket hvitløk
- 100 g smør + tilsvarende mengde med god olivenolje
- 2-3 ss hakket persille

Gjør det slik:

Kjøp gjerne ferdig rensede store reker. Slå vekk laken og legg rekene i en ildfast form.

Finhakket (ikke presset) hvitløk og finhakket persille drysses over rekene. Smøret smeltes sakte i kjele og blandes med oljen.

Rett før servering slås smør og olje over rekene. Inn i ovnen på ca. 210 grader i ca 12 minutter. Det skal bli varmt, og du ser at olje/smør syder litt i den ildfaste formen. Men pass tiden, rekene blir seige hvis de står for lenge i ovnen.

Må serveres raskt, rekene må være varme. Gjerne en fersk loffbagett ved siden av.

Pluss en god hvitvin som matcher hvitløken.