

## Rejer med glaceret asparges og krydderurte-marinade



### INGREDIENSER PR. KUVERT:

1 tomat, olivenolie, sukker, purløg, skalotteløg,  
½ citron, kørvel, persille, 75 gr. rejer, salat,  
asparges.

### TILBEREDNING:

Skræl de hvide asparges. Glacer dem i gryde med  
vand, god olivenolie, lidt salt og sukker.

Befri tomaten for kerner. Skær tomatkødet i fine  
tern. Tilsæt hakket purløg og finthakket skalot-  
teløg, pres saften fra ½ citron henover urterne.  
Tilsæt ½ dl. god olivenolie.

Drys grofthakket kørvel og persille og tilsæt til  
sidst salt og peber.

Anret de glacerede asparges sammen med rejer  
(75 gram pr. person) på en tallerken. Pynt med  
sprød salat og fordel til sidst den marinerede  
urteblanding (sauce vierge) henover asparges og  
rejer.