

Salat med hvidløgsmarinerede tigerrejer

Opskrift til 3-4

Ingredienser

- 1/2 dl olie
- en bakke cherrytomater
- 3 fed hvidløg
- 200 g tigerrejer
- salt og peber
- godt med frisk rucola
- 1/2 dåse butterbeans (kan sagtens undlades)
- en håndfuld cashewnødder til toppen

Pesto

- 1 stor håndfuld frisk basilikum
- 1 håndfuld valnødder
- 2 spsk. frisk parmesan
- salt og peber
- saft fra 1/4 citron
- 2/3 dl olie
- 2/3 dl vand

Sådan gør du

1. Hvidløgsmarinerede tigerrejser: Halver tomaterne og kom dem på en pande med olie, salt og peber. Pres eller hak hvidløget fint og kom ved. Svits rejerne sammen med.
2. Skyl rucola og kom det i en skål
3. Hæld vandet fra butterbeans og kom dem over salaten
4. Pesto: Kom valnødder, basilikum, parmesan, olie og vand i en blender og kød godt rundt. Smag til med citronsaft, salt og peber.
5. Vend rucola og bønner i pestoen og kom tigerrejerne fra panden over salaten
6. Top det hele med cashewnødderne (som med fordel lige kan ristes af på en tør pande inden)