# Chilimarinerede rejer på spyd (4 pers)

**Ingredienser:** 4 træspyd -12store ukogte rejer – 1 rødløg – 1 peberfrugt – olie - flagechili

Læg spyddene i vand. Pil rejerne og fjern tarmen – brug evt. spidsen af et spyd. Kom rejerne i en frostpose/beholder med lidt olie og chili og lad dem marinere i ca. 30 minutter. Tænd og indstil ovnen på grill. Skær løg og peberfrugter i skiver og sæt skiftevis peberfrugt, reje og løg på spyddet. Læg spyddene på en rist med bagepapir og lad dem grille i ca. 5-6 min.

**Hvidløgsmayonnaise**

**Ingredienser:** 2 æggeblommer – 2 tsk. citronsaft el. eddike -2-3 dl. smagsneutral olie – 2 fed hvidløg – flagesalt & peber

Kom æggeblommer, citronsaft/eddike, salt & peber i en skål. Mens du pisker tilsættes olien stille og roligt. Når mayonnaisen har den rette konsistens vendes knust hvidløg i. Smag evt. til med mere salt.

Sættes på køl.

# Marokkansk kylling med salte citroner, syltede røde linser og tabuleh (4 pers)

**Ingredienser:** 2 spsk. olivenolie -1 stjerneanis - 2 salte citroner 1/2 rød chili -1 tsk. sød paprika – skal af 1 citron - 1 dl marsala eller anden hedvin -1 tsk. spidskommen -1 kylling -3 fed [hvidløg](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/hvidloeg)

Parter kyllingen; bryster i 4 stykker, lår i 4 stykker, og vinger deles i 2. Knus stjerneanis med en kniv. Bland krydderierne samt citronskal i store flager og pressede hvidløgsfed. Gnid kyllingestykkerne ind i alle krydderierne samt med de syltede citronskiver (eller brug skiver af rå citron). Kom dem i et ildfast fad, dryp marsala over, pensl med olie og stil fadet i ovnen ved 190 grader i 35 minutter, til kyllingekødet er sprødt og gyldent. Grill evt. de sidste 5 minutter.

**Syltede røde linser**

**Ingredienser:** 1/4 frisk rød [chili](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/chili) - 2 spsk. olivenolie -1 kvist [timian](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/timian) - 5 dl vand - 3 dl røde linser - 3 fed [hvidløg](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/hvidloeg)

Skyl linserne godt i rindende vand og kog dem op i vandet med krydderier. Lad dem simre under låg i 15 minutter og lad dem herefter trække samme tid under låg. Rør herefter olivenolien i og krydr med salt og peber.

**Tabouleh**

**Ingredienser**: 2 spsk. olivenolie -1 bundt bredbladet persille - saft af 3 [citroner](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/citron)- 1 stort [salatløg](https://www.aarstiderne.com/opskrifter/leksikon/loeg) - 50 g sesamfrø - 2 modne tomater

Skyl persillen, sving bundtet fri for vand, pluk det groft og tør det på et klæde. Hak løget og tomaterne. Rist sesamfrøene gyldne på en tør pande. Vend det hele sammen med en dressing af citronsaft rørt med olivenolie. Krydr med salt og peber og anret i en skål.

**Frugtsalat (4 pers.)**

**Ingredienser:** 6-8 stk. blandet frugt

Vask og skær frugterne ud i mundrette stykker og kom dem i en skål

**Råcreme m/vanilje**

**Ingredienser:** 2,5 dl piskefløde – 2 æggeblommer – 2 spsk. sukker – 3/4 tsk. vaniljesukker

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt og skummende. Pisk fløden til du har en god og lind konsistens. Vend den derefter forsigtigt i æggemassen umiddelbart før servering.

Råcremen kan smages til med citron, hakket chokolade, spiritus eller hvad du har i huset.

FOF/Uge3/Rødovre – Helle Rafn – www.hellerafn.dk