

# Skalrejer med aioli, grillet surdejsbrød og saftig spidskålssalat med ristede græskarkerner og mynte

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: Ca. 30 min.

- 1 spidskål
- 1 pose græskarkerner
- 1 bundt mynte
- 1 citron
- 1 bæger yoghurt
- 1 surdejsbrød
- 1 pakke skalrejer
- 1 glas aioli

Tjek, at du selv har: Olivenolie og havsalt.

**Køkkentip:** Hvis du ikke har en **grillpande**, kan brødet også sagtens steges på en almindelig pande. Hvis vejret er til det, kan I også grille udendørs!

1. Skyl spidskålen, og snit den groft. Drys kålen med lidt havsalt, og knug den med hænderne, til den falder let sammen.
2. Rist græskarkernerne gyldne på en tør pande.
3. Skyl mynten og citronen. Pluk mynten, riv skallen af citronen, og halvér resten af citronen.
4. Vend spidskålen sammen med mynte, yoghurt og græskarkerner, og smag til med havsalt samt citronsaft og -skal.
5. Skær eller bræk brødet i rustikke stykker, pensl dem med lidt olie, og grill dem på en varm grillpande, til de er lune og har flotte grillstriber.

## Servering

Kom rejerne på et smukt fad, og servér dem med aioli, grillet surdejsbrød og saftig spidskålssalat til.