

# Gambas al ajillo

4 personer

## Ingredienser:

1 stor pose rå tigerrejer  
1 bundt bredbladet persille  
Tørret chili efter smag  
Ca. 20 fed hvidløg  
2 dl. olivenolie  
Evt. en klump smør



## Fremgangsmåde:

1. Panden skal på bordet, så vælg en pæn en af smedjernen eller evt. en af lertøj, som kan tåle at stå over ilden.
2. Pil skallerne af rejerne. Hak persillen groft. Pil ufattelige mængder hvidløgsfed og skær dem i tynde skiver.
3. Varm olien op i en pande til den er meget varm. Kom hvidløgene ved og steg dem et øjeblik til de lige begynder at tage lidt farve.
4. Kom tørrede chilliflager ved og derpå rejerne som steges til de er smukt lyserøde. Kom persillen ved og sving evt. en lille klump smør i til sidst.
5. Smag til med salt og server retten øjeblikkelig mens den er rygende varm. Godt brød til at svuppe hvidløgsolien op er nødvendigt.

**Opskrift:** *Spise med Price, afsnit 13: Van Helsing's Natmad*

[http://www.dr.dk/DR1/SpisemedPrice/Opskrifterne/Gambas\\_al\\_ajillo.htm](http://www.dr.dk/DR1/SpisemedPrice/Opskrifterne/Gambas_al_ajillo.htm)

.....  
Da vi som alle ved har nature/teknik og *ikke* hjemmekundskab i dag, skal i mens i tilbereder retten øre jer overvejelse I forhold til bæredygtighed, økologi, miljøbelastning og udslip.

I Brødrene Prices opskrift er anvendt tigerrejer, men i Anholt-udgaven af samme ret bruges jomfruhummere.

Tigerrejer opdrættes typisk på rejefarme i asien. Havdambrug med rejer forurener meget, fordi fiskenes foder og slam fra dambrugsdriften blander sig I det øvrige hav. Til gengæld er rejerne opdrættede, så man risikerer ikke overfirkseri.

Historien om jomfruhummeren, der kan hentes på havnen om morgenen i bæreposer fra Spar Købmanden, kender i allerede. De er halet op af Kattegat I nattens løb og sejlet til Anholt af danske fiskere, der sælger dem direkte fra skibet.

Overvej følgende:

1. Hvad taler for at vælge tigerrejer fra en rejefarm på f.eks. Sri Lanka?
2. Hvad taler for at vælge jomfruhummere fra Anholt?  
*Ja, de smager bedre og det er rigtig godt argument, men er der fra et ressource/miljø-perspektiv andre ting, der trækker i retning af hummerne?*
3. Hvis du tænker i retning af ressource/miljø, hvad kunne ulemperne så være ved at vælge henholdsvis tigerrejer og jomfruhummere?