

Hvitløksgratinerte reker – Cafè Opera style

Det er mulig kvinner er fra Venus, men jeg er jammen glad det er mars. Jeg vet jo ikke hvordan det er der hvor du bor, men her i Oslo har våren virkelig gjort sin inntog de siste dagene. Vi snakker varmegrader, solbriller og snø som smelter.

Magi.



Se hva jeg fant!

Og så er det omtrent en uke til vi kan flytte hjem. Det er nesten utrolig. Men veldig deilig! Var innom leiligheten forleden og tok noen bilder av kjøkkenet som begynner å ta form. GLEDER MEG.



Åpen kjøkkenløsning

Når våren kommer lengter jeg alltid ekstra mye til Bergen. Vestlandsvår er virkelig noe for seg selv. Dessuten kommer den tidligere og raskere enn her i øst. Ganske greit i grunn. For å bøte litt på min lengsel laget jeg en av signaturrettene til favorittkafeen min i Bergen, Cafè Opera. Perfekt til lunsj eller en lett middag.



Schrimp my spring!:

(til fire småretter)

400 gram reker eller krepsehaler (jeg brukte de i lake, men det kuleste er seff the real deal)

2-3 fedd hvitløk, finhakket

3 dl kremfløte

2-3 ts fersk dill, finhakket (evt tørket om det er det du har)

litt salt

ca 2 dl revet ost

salat (jeg hadde isbergsalat, tomat, paprika, agurk og noen kalamataoliven)

litt olivenolje til å ringle over salaten

baguett eller annet godt brød

Sett ovnen på 225 grader. Ha krem, dill og hvitløk i en teflonbelagt stekepanne og småkok til det begynner å tykne. Smak til med litt salt. Ha reker i små ildfaste former, feks creme brulee former. Fordel fløteblandingen over og avslutt med litt ost. Gratiner i ovnen i ca 10 minutter og i mellomtiden fikser du salat og skjærer opp baguetten. Pass på å servere nok brød for det er perfekt å syppe i den digge sausen. □



Inspirasjon og oppskrift fant jeg hos [Mat for sjelen](#). ☐