

# Reje snack

## ***Fars - røres sammen:***

300 g kogte rejer, 1-2 fed hvidløg, skal af 1/2 citron, 1/2-1 fint hakket løg, 1/2-1 fint hakket chili

2 spsk. fint hakket persille eller vilde urter f.eks. Skvalderkål

## ***Dej - røres sammen til en tyk flydende konsistens a la sandkagedej:***

Ca. 135 g. hvedemel, 1 tsk. bagepulver, 1 tsk. sukker, 1/2 tsk. paprika, 1 spsk. citronsaft, ca. 1-2 dl. Vand

Rør fars og dej sammen, form små "klatkager" og steg dem gyldne og sprøde i olivenolie på stegepanden.

Serveres varme med citronbåde og evt. lidt groft salt.