

Dybstegete ”kina”rejer

Ingredienser

- | | |
|--------------|------------|
| 1. Kinarejer | 20 stk |
| 2. Risvin | 2 spsk |
| 3. Salt | efter smag |

Dej til dybstegning

- | | |
|---------------|-------------|
| 1. Hvedemel | 6 dl. |
| 2. Bagepulver | 3 tsk. |
| 3. Olie | 2 spsk |
| 4. Vand | efter behov |

Olie til stegning

Fremgangsmåde

1. Rens rejerne. Hvis de er med skal fjernes skallen undtagen det sidste led med halen. Skyl rejerne og fjern tarmen (nogle gange kan den ses som en mørk streg langs ryggen). Tør rejerne.
2. Mariner rejerne i risvin og salt i 30 minutter.
3. Bland mel og bagpulver omhyggeligt. Tilsæt vand og olie og rør dejen til den er fin. Pas på at den ikke bliver for tynd. Lad den stå og ”sætte sig” i et kvarters tid.
4. Varm olien op. Den skal syde omkring en tændstik eller spisepind.
5. Dyb rejerne i dej og læg dem direkte i olien. Skru lidt ned for varmen ellers bliver dejen for brun før rejerne er gennemstegte. Tag dem op når de er gyldenbrune. Læg dem på køkkenrulle eller en rist.
6. Serveres f.eks. med ketchup i en lille skål.