

## SNEGLE I HVIDLØG

Udviklet af Per Thøstesen fra Bistro Boheme



Aktiv tid: 20 minutter

Antal: 4 personer

Sværhedsgrad: middel

### Ingredienser:

6-8 færdigkogte snegle pr. kuvert

Olivenolie

1 pakke spinat

12 halverede dadeltomater

2 finthakkede skalotteløg

5 finthakkede fed hvidløg

1/2 finthakket rød chili

12 mandler

1/2 bundt basilikum

1/2 bundt persille

100 g smør

Lidt brødcroutoner



---

**1. Varm en jernpande op til den ryger**

**2. Tilsæt olivenolie og herefter snegle, hvidløg, mandler og skalotteløg. Sving det godt rundt i 2 minutter**

**3. Tilsæt de resterende ingredienser på nær croutoner, som vendes i lige før servering. Rør godt rundt i 4 minutter og smag godt til med salt og peber**

**4. Server i en varm støbejernsgryde eller cocotte**