



Grillade jätteräkor med chili och vitlök

Kock: **Frank Steen** Tid: **40 min** Portioner: **4**



På grund av att scampin är helt borttagen från svenska butiker kommer nu ett hett substitut. Nämligen miljömärkta (MSC) jätteräkor, som internationellt kallas King Prawns.

Miljömärkta (MSC) jätteräkor hittar du i välsorterade matbutiker.



INGREDIENSER

3 påsar jätteräkor

MARINAD

5 st röd chili

1 st citron

10 st vitlöksklyftor

2 dl matolja

1 msk peppar

1 msk salt

SALLAD

- 1 påse ruccola
- 1 påse spenat
- 1 kartong cocktailtomater

SERVERAS MED

- 1 st surdegsbaguette
- 1 burk limeaioli

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tänd grillen och lägg ner alla jätteräkorna i en kastrull med lite hackad chili och vitlök.
- 2** Finhacka chili och vitlöksklyftorna. Blanda chilin och vitlöken med matoljan och riv ner citronskal från en citron.
- 3** Ta ut jätteräkorna från kastrullen och lägg dem i en grillkorg. Peppra och salta på båda sidorna och pensla sedan räkorna med matoljan. Häll även ned chilin och vitlöken i grillkorgen.
- 4** Grilla jätteräkorna cirka 2 minuter på varje sida.
- 5** Serveras med blandsallad, bröd och limeaioli.