



# Gambas al Pil Pil - vitlöksfrästa räkor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Gambas al Pil Pil - räkor frästa i olja med vitlök och chili. En brödbit suger upp den smakrika oljan. Perfekt tapa!

Mängden räkor är beräknat till att man servera flera tapas. Här får du tänka själv.



## INGREDIENSER

- 3 msk olivolja
- 1 nypa salt
- 1 tsk chiliflingor el färsk chili
- 2 vitlöksklyftor, hackade paprikapulver
- 12 stora råa räkor
- bladpersilja, hackad (spara lite till dekoration)
- bröd till servering

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala räkorna. Hacka vitlök. Skölj och grovhacka persiljan.
- 2** Hetta upp olja i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt salt, chiliflakes, rör, sedan hackad vitlök. Fräs snabbt. Pudra över lite paprikapulver. Fräs igen.
- 3** Lägg i räkorna och tillaga dem tills de är rosa. Rör i persilja.
- 4** Servera genast med gott lantbröd.