



Foto: Ulrika Pousette

Grillade räkor

BufféIngredienser 8 pers

1 kg	räkor med skal
1 st	koriander, kruk
1 st	thaibasilika, kruk
1 st	chili, t ex spansk peppar, röd
2 st	vitlösklyftor
3 msk	fisksås
1 st	lime, pressad saft
0,5 dl	sesamolja
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

De snabbgrillade räkorna får en asiatisk touch av dressingen som de serveras i.

1. Finhacka koriander och basilika. Kärna ur och finhacka chilin. Skala och finhacka vitlöken. Blanda örter, chili och vitlök. Tillsätt fisksås, limesaft och sesamolja. Krydda med svartpeppar
2. Halstra räkorna på grillen ca 1 minut på varje sida. Vänd ner räkorna i dressingen och servera genast.