



Sesamräkor med limedip

Ingredienser 4 personer

500 g	räkor med skal
1 st	äggvita
2 tsk	röd currypasta
1 tsk	sesamolja
1 dl	sesamfrön

Limedipp:

2 msk	råsocker
2 msk	lime, pressad
3 msk	sojasås

Tillagning

Servera räkorna direkt från ugnen, då är sesamfröna runt räkorna riktigt knapriga.

1. Sätt ugnen på 275°. Skala räkorna, men behåll det yttersta skalet på stjärten.
2. Blanda äggvita, currypasta och sesamolja. Vänd i räkorna och låt stå ca 10 min. Ta upp räkorna. Häll sesamfrön i en påse, lägg i räkorna och skaka påsen försiktigt. Lägg räkorna en och en på bakpappersklädd plåt. Tillaga i övre delen av ugnen ca 5 min.
3. Blanda socker och limesaft och rör tills sockret löst sig. Tillsätt sojasåsen. Dippa de nygräddade räkorna i såsen. Servera halvtorr sherry till.