



Vitlöksfrästa Räkor

Ingredienser:

300 g skalade räkor

3 vitlöks klyftor

3 msk olivolja

Lite färsk chili

½ lime cest plus juice

Salt & Peppar

Koriander eller bladpersilja

Gör så här:

Hätta upp olivoljan i en wok eller stekpanna. Gå i med fint hackad vitlök och chili. Stek i 30 sekunder och gå sedan i med räkorna i en till två minuter. Ha i lime-cesten plus juice. Smaka av med Salt & Peppar och koriander eller bladpersilja.