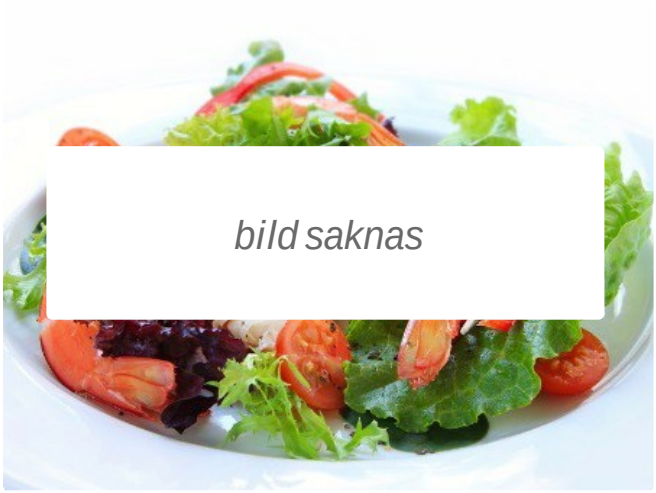


inköpslistan.se

Av: Iréne

4 port

Skaldjur, Smårätter, Fest

BUFFÉ "MEZE"/ VITLÖKSFRÄSTA CHILISCAMPI*

Ingredienser

400 g scampi
1 st chili, röd
3 klyftor vitlök
2 tsk ingefära, färsk *(riven)*
1 tsk spiskummin
3 msk smör- & rapsolja *(för stekning)*
3 msk koriander *(hackad)*
1/2 msk citron *(pressad)*
2 krm salt

Gör så här

Kärna ur chilin och skala vitlöken och finhacka det.
Fräs chili, vitlök, ingefära och spiskummin i smör-&rapsolja i en stekpanna ca 1 min.
Lägg i scampin och stek den ca 1 min på
varje sida.(Inte för länge, då blir scampin seg)

Smaksätt med koriander, citronsaft och salt