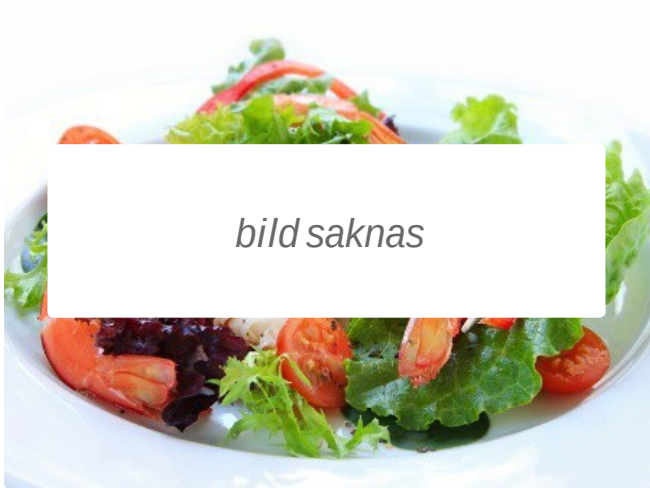




- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Smårätter, Fest

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*)
 $\frac{1}{2}$ 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