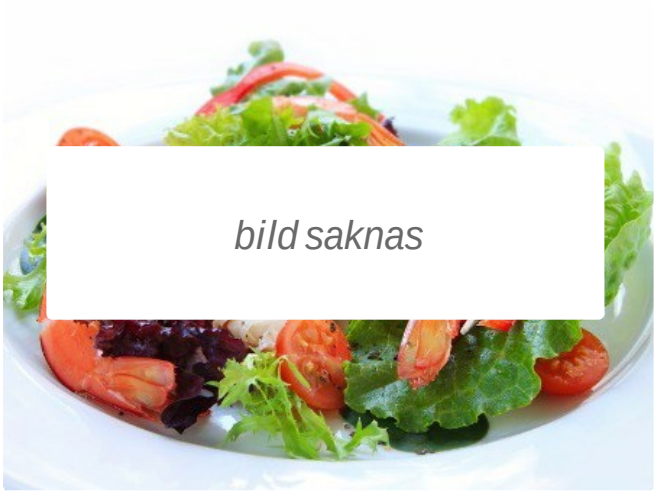


inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Skaldjur, Förrätt, Grilla

GRILLADE RÄKOR MED BLACK GARLIC-MAJONNÄS OCH CHILI

Grillade räkspett med black garlic-majonnäs och chiliolja. Svart vitlök, även kallad black garlic, är vitlök som har gått igenom en process som kallas maillardreaktion. Den värms på låg värm

Ingredienser

1 kg räkor, färska *(Gärna större)*
2 msk rapsolja

Black Garlic majonnäs

2 st ägg *(äggulorna)*
3 klyftor vitlök *(Black Garlic)*
1 msk vinäger, vitvin
1 tsk dijonsenap
2 dl rapsolja
2 krm salt

Chiliolja

1 klyfta vitlök
1 dl rapsolja
1 msk chili flakes
2 tsk sesamolja

Tillbehör

4 skivor vitt bröd
(Rostat eller grillat)

Gör så här

1. Chiliolja: Skala och krossa vitlöken. Lägg alla ingredienser i en liten kastrull. Värm försiktigt tills vitlöken börjar fräsa. Ta kastrullen från värmen och låt stå och dra i ca 1 tim. Ta bort vitlöken.

2. Black garlic majonnäs: Mixa äggulor, vitlök, vinäger och senap med en stavmixer till en slät röra. Tillsätt oljan i en tunn stråle under fortsatt mixning. Krydda med salt. Lägg majonnäsen i en skål och häll över lite av chilioljan.

3. Skala räkorna. Trä upp räkorna på blötlagda spett och pensla med olja.

4. Grilla räkspetten snabbt direkt över glöd på båda sidor. Servera direkt med black garlic majonnäsen och rostat eller grillat bröd.