



- 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 värme

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

- 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.
- 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 håll över lite av chilioljan.
- Skala räkorna.** Trä upp räkorna på blötlagda spett och pensla med olja.
- Grilla räkspetten** snabbt direkt över glöd på båda sidor. Servera direkt med black garlic majonnäsen och rostat eller grillat bröd.