

inköpslistan.se

Av: Anita Thuna

- 4 port
- Fisk, Smårätter, Lättlagat, Fest

SQUID

Ingredienser

400 g fiskfile *(Squid (bläckfisk))*
1 dl sesamolja
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar, grovm. *(mycket svartpeppar)*
1 st citron *(juicen av 1 citron)*
1 klyfta vitlök

Gör så här

1.Trä upp bläckfisken på träpinnar som har legat i vattenbad. Pensla den med sasamolja och strö över salt och peppar.

2.Resten av sesamoljan hälls i en kastrull och kokas tills den är tunn och het, ca 5 minuter

3. Häll under tiden citronjuicen, 1 tsk svartpeppar och vitlök i en skål som tål värme. När oljan är het, häll den i blandningen och rör om, krydda med mer peppar om det behövs.

5.Grilla bläckfisken tills den fått fin färg på båda sidor, ca 5 minuter. Servera genast med dipsåsen.