

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Smårätter, Lättlagat, Fest

bild saknas

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 sesamolja 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.