



Limegrillade räkor med grönsaksspett

Kock: **Frank Steen** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Våren börjar nu närma sig, så här kommer en av mina grillfavoriter.

Fördel om du hittar stora fina ekologiska räkor. Kostar lite mer men smakar så mycket bättre.

Lägg till 2 timmar för att låta räkorna kylas.



INGREDIENSER

700 g stora räkor

Marinad

1 dl valnötsolja

0.5 dl limesaft

4 st vitlöksklyftor

2 tsk färsk koriander

0.5 st chilifrukt

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

Grönsakspett

1 st squash

2 st gullökar

5 st tomater

2 st gula paprikor

2 st röda paprikor

10 st champinjoner

2 st gröna äpplen

1 st rödlök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör ihop ingredienserna till marinaden i en skål.
- 2** Lägg i räkorna och låt stå i kylskåp cirka två timmar.
- 3** Rör om några gånger under tiden
- 4** Skär upp grönsakerna till spettet i lagom stora bitar i tid tills räkorna är färdigmarinerade.
- 5** Trä räkorna och grönsakerna på separata grillspett.
- 6** Grilla räkspetten i 1 - 2 minuter.
- 7** Grilla grönsaksspetten tills de känns klara och börjar få en fin färg.
- 8** Strö lite salt och peppar över de färdiggrillade spetten.
- 9** Serveras med de såser man själv föredrar och har i kylan . Jag brukar oftast köra på aioli.