



# Grillade jätteräkor med vitlök och chili

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Den perfekta tapasrätten! Jätteräkor som fått marinera i vitlök, chili och färska örter innan grillning.

Första gången jag provade denna typ av rätt var på en tapasrestaurang. Så himla gott och sedan dess beställde jag alltid detta när jag åt där.

Tar endast några minuter att förbereda, men jag rekommenderar att låta räkorna marineras i kylan i ca 20-30 min före grillning.



## INGREDIENSER

- 500 gram jätteräkor
- 0.5 deciliter olivolja
- 0.5 citron, zest och saft
- 2 matskedar vitvinsvinäger
- 0.5 finhackad röd chili (skrapa ur fröna)
- 3 pressade vitlöksklyftor
- 2 matskedar hackad färsk persilja
- 2 matskedar hackad färsk koriander
- salt och peppar

**blötlagda grillspett**



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt grillspetten ligga i blöt medan du förbereder marinaden.  
I en skål, blanda alla ingredienserna till marinaden. Trä 4-5 jätteräkor på varje spett, beroende på hur långa spett du använder.
- 2** Placera spetten i en form och häll över nästan all marinad ? spara lite till garnering. Plasta över formen och ställ in i kylskåpet i ca 20-30 minuter.
- 3** Grilla spetten i ca 2-3 minuter per sida, tills de får en fin grillad yta.  
Häll resten av marinaden över räkorna innan servering.