



## Chiliräkor med vitlök

### Ingredienser för 4 personer (2 personer halverar man allt)

- 7 hg färska stora räkor
  - 6 vitlösklyftor
  - 2-3 chilifruktar (chilipeppar eller spansk peppar)
  - 0,4 dl olivolja
  - 0,7 dl vitt vin eller matlagingsvin
  - En rejäl knippe med bladpersilja
  - En skvätt honung
- 

### Gör så här:

1. Skala och hacka vitlöken, kärna ur och hacka chilin och fräs allt sakta på låg värme i oljan i en stor tjockbottnad gryta. Rör under tiden, ca: 2 minuter, tills vitlöken och chilin är blanka och mjuka.
2. Öka värmen, häll i räkorna och rör om medan de steker ytterligare 2 minuter, tills de blivit vackert rosa. Häll över vinet och låt allt koka upp någon minut. Smaka av med salt om det behövs. Ett litet tips, man kan tillsätta lite honung för att få lite sött i såltan.
3. Lägg upp i en skål eller djuptallrik och strö rikligt med hackad bladpersilja över.
4. Servera!