

Borins Söt-Starka Chiliräkor



Ingredienser (4 port):

1/2 kilo	Färska Räkor
2 msk	Olivolja
2 msk	Sweet Chili
1 tsk	Flytande Honung
1 st.	Chili (Spansk peppar) Smaka av hur mycket som man vill ha
1 st.	Vitlösklyfta
1 knippe	Bladpersilja
1–2 krm	Salt (efter behov)
1 krm	Grovmalen Svartpeppar

Till Serveringen:

Bladpersilja
Avokado
Rostat bröd

Gör så här:

1. Börja med att göra marinaden i en skål. Blanda ihop Olivolja, Sweet Chili, Finhackad Chili & Vitlök till slut den flytande honungen.
2. När allt är färdigblandat så lägger man i dom skalade räkorna och låter allt stå en halvtimme före servering.
3. Rosta eller stek rostad bröd som man delar i hälften. Lägg på ett salladsblad och några skedar från avokadon.
4. Precis innan serveringen blandar man i den finhackade bladpersiljan.

Smaklig måltid!