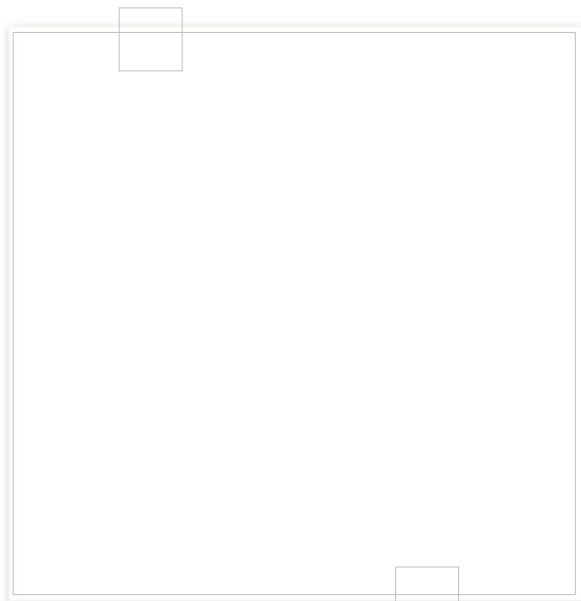


Det här är ett recept av många som du hittar i den stora kokboken på

## Amandas kärleksräkor



### Ingredienser

- Portioner: 4
- 4 hg Räkor
- 1 st Chili
- 1 msk Sambal Oelek
- 4 st klyftor Vitlök
- 1 st Lime
- 2 dl Olivolja
- 1 st krukor Persilja - färsk
- 4 st Baguette Mini

Kockens arbetstid: 10 min

Pris per portion: 43.00 kr

Betyg: **5** (2 röster)

### Gör så här:

Skala räkorna och lägg på papper. Finhacka chilin, vitlöken och persiljan. Stek chilin (smaka chilin innan, det kan skilja sig väldigt mycket i styrka) och vitlöken i oljan tillsammans med sambal oelek några minuter. Höj sedan värmen och slå på räkorna och salta, räkorna ska bara vändas runt snabbt för att undvika att de blir sega, ta sedan bort pannan från plattan, pressa lime över och rör ner persiljan. Servera med gott bröd som ni bryter och doppar.