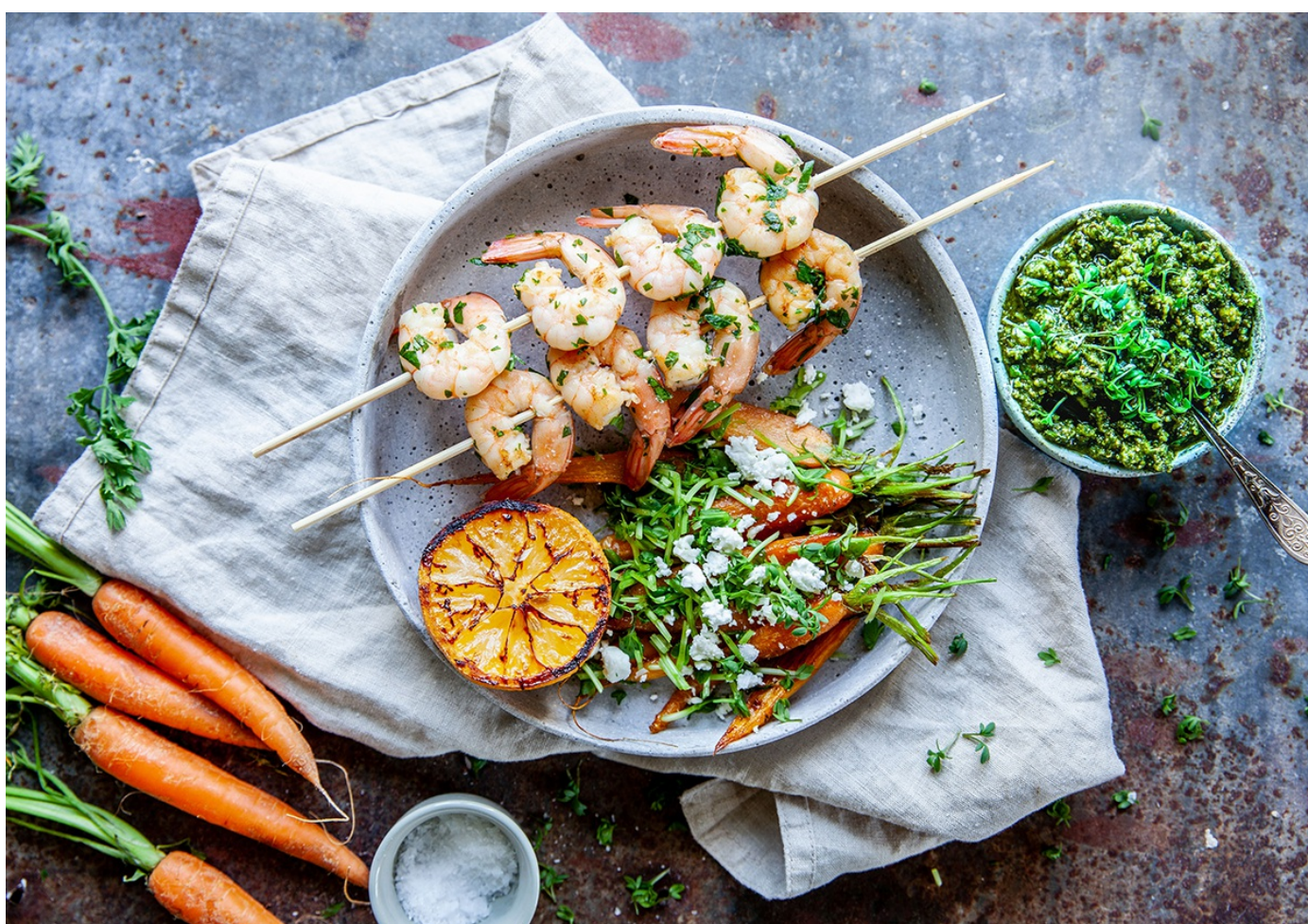


Grillade räkor med ramslökspesto och smörfrästa morötter.

Vad jag äter går ofta i perioder. Just nu är jag inne i en skaldjursperiod som jag hoppas håller i sig under sommaren. För det är ju så fantastiskt gott med grillade räkor och andra skaldjur. Antingen till en enkel förrätt. Eller som här, räkspett, som serveras med smörfrästa morötter och ramslökspesto. Självklart går det bra att steka räkorna om du inte har tillgång till en grill. Och när ramslökssäsongen är över, då kan du göra pesto på de färska örter du har tillgång till.

Jag brukar låta räkorna marineras medan jag gör peston och fräser morötterna. För när väl räkorna är klara vill man servera dem direkt!



4 PORTIONER



50 MIN

Skaldjur

Grillat

Grillade räkor

Ingredienser:

350 g frysta tinade vannameiräkor

3 msk olivolja

3 msk finhackade färska örter

2 msk citronsaft
Salt
2 citroner
Träspett

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser till marinaden och rör i de tinade räkor. Låt de marineras en stund.
2. Trä sedan upp dem på blötlagda träspett och grilla några minuter på varje sida.
3. Har du inte tillgång till grill kan du steka dem hastigt i en varm stekpanna och trä upp på spett efteråt om du vill.
4. Dela citronerna och grilla eller stek dem med snittytan ner.

Smörfrästa morötter

Ingredienser:

1 knippe små morötter, gärna med blasten kvar
2 msk smör
1 vitlöksklyfta
Flingsalt
150 g fetaost
2 dl hackade ärtskott

Gör så här:

1. Spara ett par cm av blasten på morötterna, resten skärs bort. Tvätta och dela sedan morötterna i stavar.
2. Hetta upp en stekpanna och tillsätt smöret.
3. Lägg sedan i morötterna och låt dem fräsa tills de mjuknat lite men fortfarande har tuggmotstånd.
4. Skala och krossa vitlöken. Låt den steka med mot slutet. Sänk gärna värmen något så inte vitlöken bränns vid.

Ramslökspesto

Ingredienser:

300 g ramslök
1 dl mandlar
75 g riven parmesan eller annan vällagrad ost
1 1/2 dl olja
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Skölj och ansa ramslöken. Torka helt torr.
2. Mixa ramslök, mandlar och riven parmesan i en mixer.
3. Tillsätt olja medan peston mixas.
4. Smaka av med salt och peppar.

Till servering

Ingredienser:

Fetaost
Ärtskott

Gör så här:

1. Lägg upp smörfrästa morötter på en tallrik, toppa med smulad fetaost och ärtskott.
2. Lägg dit ett par spett grillade räkor och citron. Servera med ramslökspesto.

Rosé till grillade räkor:



Spara i lista

CHILL OUT Shiraz Rosé California

Systembolagsnummer: 3105

219,00 kr

Ett glas rosévin blir en god matchning till dina grillade räkor. Vinet har en fruktig och angenäm smak med toner av hallon, persika, körsbär och blodapelsin.

Se också



Grillad tonfisk med mango- och avokadosalsa.

Grillsäsongen är äntligen igång och vad är egentligen godare än grillad tonfisk? Här matchas tonfisken med en salsa gjord på mango, avokado och gurka.

[Läs mer](#)



Grillade skaldjur med örtmarinad.

Att duka upp ett helt fat med grillade skaldjur är effektivt och otroligt gott! Servera det som en härlig förrätt eller varmrätt med örtmarinad och baguette.

[Läs mer](#)



Krämig sparrispasta med räkor.

Idag bjuder Linnéa på en krämig, lyxig, smakrik och otroligt god sparrispasta.

[Läs mer](#)

Utskrift