

Gambas al ajillo.

Jag tror det är många med mig som ofta väljer att beställa in en rykande het skål med gambas al ajillo när tillfälle ges. Har jag rätt? Det är oljigt, det är massor av vitlöks smak, lite hetta, lite sälla. Det är bara så gott!

Och det är dessutom så otroligt enkelt att göra själv hemma. Jag gillar att spara en bit av skalet på räkan, både för att det är snyggt men också praktiskt om man äter dom med fingrarna. Men det går såklart precis lika bra att skala räkorna helt!

/ Linnéa



4



25 MIN

Skaldjur

Grytor

Kryddstarkt

Gambas al ajillo:

Ingredienser:

1 kg räkor med skal
3 dl olivolja
10 vitlöksklyftor
2 färska chilis (eller 1/2-1 tsk chiliflakes)
saften från 1/2 citron
färsk persilja
salt

Gör så här:

1. Skala räkor men låt skalet vara kvar på svansen. Torka dom helt torra.
2. Hetta upp en stekpanna med olja. Skala och skiva vitlök och chili tunt. Låt detta fräsa i cirka 1 minut. Vitlöken ska börja få lite färg men inte bli bränd.
3. Sänk värmen och ha i räkor. Stek i cirka 2 minuter och tag sedan av stekpannan från värmen.
4. Tillsätt citron, finhackad persilja och salt. Servera direkt.

Ett glas rosé till gambas al ajillo:



Spara i lista

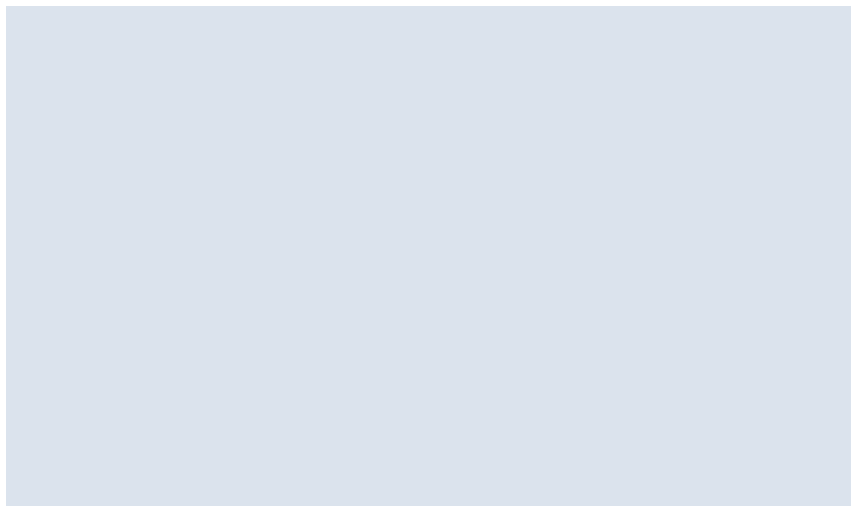
Casal Garcia Rosé

Systembolagsnummer: 51278

65,00 kr

Ett somrigt rosévin som passar utmärkt till vitlöksfrästa räkor. Vinet har en intensiv doft med inslag av hallon, vattenmelon och röda vinbär och en lätt spritsighet (lite kolsyra). Smaken är fruktig och domineras av söta hallon, vattenmelon och apelsin.

Se också





Linnéas tapas till cavan!

Tapas är underbart att servera till minglet, eller om man vill ha en middag med många olika smaker!

[Läs mer](#)



Limemarinerade räkor.

En smidig och utsökt rätt till tapasbordet är limemarinerade räkor. Låt gärna räkorna marineras i lagen en stund innan servering.

[Läs mer](#)



Charkbricka.

Duka fram en härlig charkbricka med lite goda ostar och tillbehör. Perfekt att servera med ett glas spansk cava - hemma eller som picknick, det väljer du själv!

Läs mer

Utskrift