

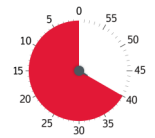
Risarækjur á spjóti



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

Hráefni:

Risarækjur



Olía



Chili



Skalottlaukur



Steinselja



Hvítlaukur



Kóríander



Lime



Salt



Pipar



Chili Explosion



Áhöld sem þú þarft að nota



Grill



Skál



Bretti og hnífur



Desilítramál



Hvítlaukspressa



Sigti



Matarfat

1



Skolið rækjurnar og þerrið þær með eldhúspappír eða

2



Setjið 2 og 1/2 desilíter af olíu í skál.

3



Skerið einn chili smátt og setjið í skálina.

4



Skerið 2 skalottulauka smátt og setjið í skálina.

5



Pressið 4 hvítlausrif og setjið í skálina.

6



Rífið niður börk af lime ofan í skálina.

7



Saxið niður steinselju og setjið í skálina.

8



Saxið niður kóríander og setjið í skálina.

9



Kryddið með salt, pipar og chili explosion.

10



Setjið rækjurnar út í skálina og veltið þeim vel upp úr blöndunni.

11



Setjið þrjár rækjur á hvert spjót.

12



Grillið rækjurnar á háum hita í sirka 2 mínútur á hvorri hlið.

13



Gott er að pensla afgangsmarinerungunni á

14



Setjið rækjurnar á fallett fat.