

Marinerade skaldjurstapas

Förrätt, tilltugg

Ingredients (4 personer)

- 250 gram blandade skaldjur (1 pkt frysta, ex. skaldjursmix)
- 0,75 dl olivolja
- 2 klyftor vitlök
- 0,5 tsk chiliflakes
- 3 msk citronsaft
- 0,5 tsk socker
- 2 krm salt
- 1 krm vitpeppar
- 3 msk hackad bladpersilja
- 3 msk hackad färsk basilika



Så här gör du:

- Tina skaldjuren.
- Blanda pressad vitlök och chiliflakes med olivolja i en kastrull. Koka upp och sätt åt sidan att svalna.
- Blanda i citronsaft, socker, salt och peppar.
- Hacka persilja och basilika.
- Blanda vitlöksoljan med persilja, basilika och skaldjuren i en skål.
- Låt gärna stå i kylan i någon halvtimme och marinera. Men skaldjuren kan också njutas direkt.
- Servera de marinerade skaldjuren i en skål samt ha små assietter och gafflar till samt ett gott bröd