

Scampispett

2 personer

300 g tigerräkor eller vannameiräkor

Marinad:

½ dl olja
½ finhackad röd chili
1 tsk sambal
1 pressad lime
1 pressad vitlöksklyfta
1 tsk havssalt

Grönsaksris:

2,5 dl ris
3,75 dl vatten
½ tsk salt
1 finstrimlad morot
1 dm finstrimlad purjolök
½ finskuren röd chili
50 g finstrimlade sockerärter

Aioli:

½ dl majonnäs
1 dl lättcremefraiche
1 tsk sambal
1 pressad vitlöksklyfta
½ msk finhackad persilja

Tina räkorna och blanda ihop marinaden.

Lägg räkorna i en plastpåse med marinaden och låt ligga 1 timme i kylan.

Blanda ihop aiolin och kyl.

Koka riset och fräs upp grönsakerna i en wokpanna.

Krydda grönsakerna med lite flingsalt och blanda i det kokta riset.

Torka av räkorna noga och trä upp dem på grillspett.

Grilla räkspetten 2-3 minuter på varje sida tills räkorna blir rosaröda.

Servera med grönsaksris och aioli.