

## Grillade räkor med asiatisk touch

Är det någon fler än jag som älskar koriander?! Svärmor odlar koriander som jag brukar få och bunkra upp i frysen. Grillade räkor till middag som legat i en marinad av vitlök, chili och massa koriander. Love it!





## **Grillade räkor med asiatisk touch**

### **2-3 personer**

400 g Vannameiräkor

1/2 kruka koriander

1/2 kruka basilika

1/2 tsk chiliflakes

2 vitlöksklyftor, finhackade

3 msk fisksås

1 lime, pressad

0,5 dl sesamolja

1 krm svartpeppar

Finhacka koriander och basilika. Skala och finhacka vitlöken. Blanda örter, chiliflakes och vitlök. Tillsätt fisksås, limesaft och sesamolja. Krydda med svartpeppar. Marinera räkorna minst 1 timme.

Halstra räkorna på grillen ca 1 minut på varje sida. Servera spetten med en god sallad och marinaden som är över.