

Grillade chiliräkor med fusk-focaccia

Flikar in med ett tips på en läcker rätt inför firande av nationaldag och långhelg (en fördel med klämdagar när man jobbar statligt). Blev så sugen på att testa [Matplatsens](#) recept på grillade chiliräkor och fusk-focaccia. Det var magiskt gott! Garanterat något som vi kommer göra många gånger i sommar. Vi åt det som förrätt, men det kan man ju göra som man vill.





Grillade chiliräkor

Ca 4 port

1 kg frysta räkor

1 vitlök solo

1 röd chili

2-3 msk olivolja

1 knippe färsk bladpersilja

1/2 citron

Flingsalt

Tina räkorna. Häll av eventuell vätska och lägg dem i en skål. Skiva vitlök och chili och blanda ner tillsammans med olja, pressad citron, finklippt persilja och flingsalt. Låt stå och dra minst 1 timme i kylan, gärna över dagen. Häll upp dem i en grillkorg (eller stekpanna) och ställ på grillen. Rör om då och då.



Focaccian var himla smart och görs på färdig pizzadeg storlek XXL (i Härnösand finns den på Ica Maxi). Smidigt att förbereda fram till gräddning. Eller om du vill göra den helt klar och bara värma på den en stund innan. Lyx i sin enkelhet!!

Fusk-focaccia

- 1 st pizzadeg XXL
- Olivolja
- Svarta oliver
- Flingsalt
- Torkad timjan
- Torkad rosmarin
- Färsk rosmarin

Ta fram degen så att den blir rumstempererad. Klä en form (ca 20 x 30 cm) med bakplåtspapper. Ringla lite olivolja på. Vik pizzadegen dubbel så att den får plats i formen och lägg i den. Tryck ner små fördjupningar över degen och stoppa ner oliver i några. Ringla över lite olivolja och strö över salt och kryddor. Stick ner lite färsk rosmarin. Grädda i 225 C ca 20-30 minuter tills brödet blivit fluffigt och fått fin färg.

Räkorna och focaccian doppade vi i aioli. Blanda 3 dl turkisk yoghurt (Arla) med 1 stor rivet vitlöksklyfta, salt och peppar.







