

Stora räkor med vitlök och chili

Ca 1 kg tigerräkor eller andra stora räkor

10 st vitlöksklyftor

4 st röda chilifrukter

0,5 dl olivolja

1 dl vitt vin

2 knippe bladpersilja

Gör så här;

1. Skala och hacka vitlöken, kärna ur och hacka chilin och fräs allt sakta på svag värme i oljan i en stor tjockbottnad gryta. Rör under tiden, ca 2 minuter, tills vitlöken och chilin är blanka och mjuka.
2. Öka värmen, häll i räkorna och rör om medan de steker ytterligare 2 minuter, tills de blivit vackert rosa. Häll över vinet och låt allt koka upp någon minut.
3. Lägg upp i en skål och strö över rikligt med hackad bladpersilja.