

# Räkor al pil pil



FOTO: NILS PEJRYD/SVT

## INGREDIENSER

¾ kg	stora ishavsräkor, tinade
3 st	vitlösklyftor
1-2 st	röda spanska pepparfrukter
1 dl	olivolja
½ dl	hackad persilja

## SÅ LAGAR DU

1. 6–8 portioner som tapasrätt.
2. Sätt ugnen på 250 grader. Skala räkorna och fördela dem i små ugnssäkra portionsformar.
3. Finhacka vitlöken. Ta bort kärnorna och mellanväggar från pepparfrukten om du inte vill ha det alltför hett. Finhacka pepparfrukten.
4. Hetta upp oljan i en kastrull tillsammans med vitlök och pepparfrukt, tills vitlöken börjar få lite färg.
5. Häll den heta oljan över räkorna och ställ in formarna en kort stund i ugnen tills det börjar bubbla och bli riktigt hett. Strö över lite persilja och servera genast.