

Scampicarpaccio

4 port

12 Råa Scampi

6 msk Olivolja

2 knippe grön sparris

4 Apelsiner

1 Citron

1 knippe Dragon

1 tsk grov senap

Salt o peppar

- 1 Skala Scampin och skär ett snitt mitt i ryggen. Öppna upp och ta bort den svarta tarmen.
- 2 Lägg ut dem mellan plastfolie och banka lätt ut dem till tunna skivor
- 3 Pressa citron och apelsiner, reducera i kastrull till tre fjärdedelar återstår
- 4 Blanda den avsvalnade saften med olivolja, dragon och senap. Krydda med salt o peppar
- 5 Koka sparrisen lätt i saltat vatten, låt svalna.
- 6 Lägg upp scampi och sparris på tallrikar och slå över såsen och låt stå några minuter (gärna i kylan) att marinera innan serveringen.

Servera gärna med en rostad brödskiva