

Till "Pinnen"

Piementos de Padrón med havssalt



4 portioner

200 g pimentos Padron

4 msk neutral olja

rikligt med havssalt

Lägg till i inköpslist

Gör så här

Stek chilis på hög värme i olja, ca 1 minut.

Krydda rikligt med havssalt.

1. Gambas di Aihlo " Räkor i vitlök



Tillagning räkor

Stora räkor skalas men med stjärten kvar. Ca 8 st /person

Matolja, sweetchilisås blandas hälften /hälften i portions-skålar så de täcker räckorna till 2/3. (räkorna rullas i oljan så de har olja på sig)

Blanda i lite hackad persilja

Vitlöksklysta 1 st /portion skivas och fördelas i portions-skål.

Ugnen på 300gr

Det ska bubbla och bli lite klistrigt i kanten .

Gör inget om det får svalna av lite innan man äter .

300gr Är skitvarmt med olja och lätt att bränna sig !!

Bröd

Formfranska skäres i trekanter. Skalken bort

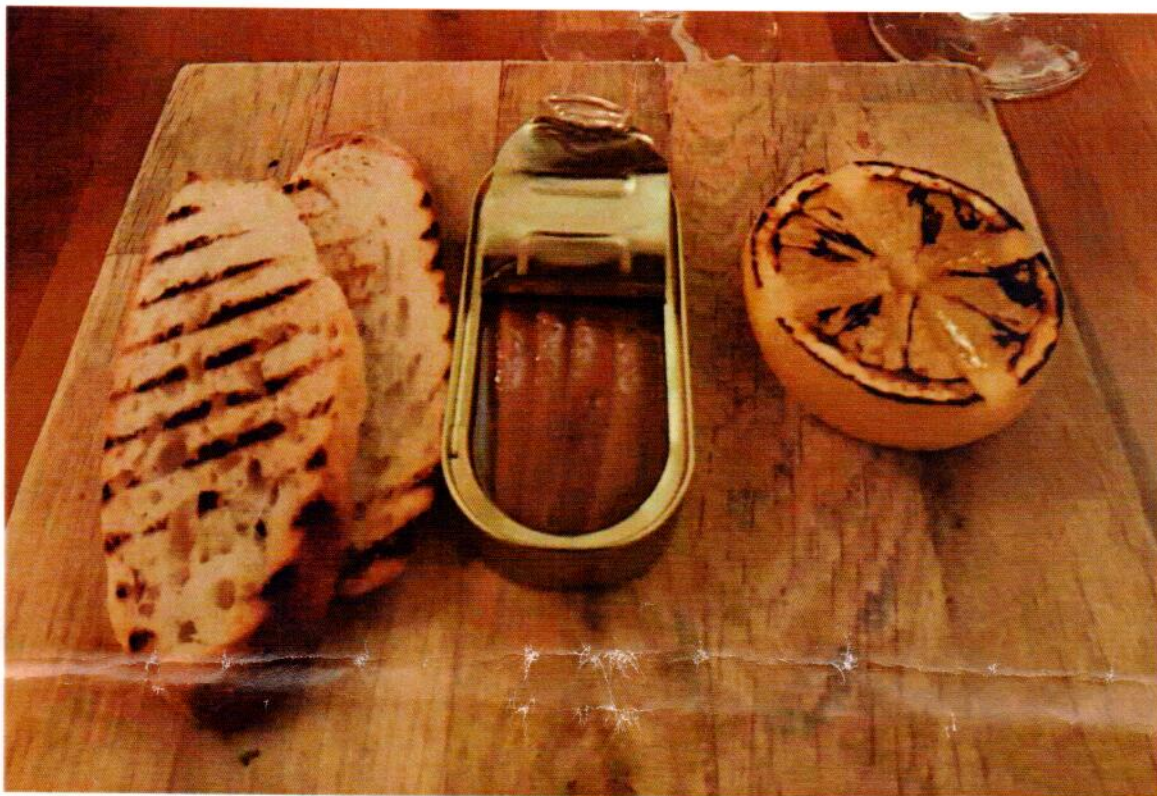
Gnides in med halverad vitlöksklyfta.

Rostas i ugn på 225 gr så de ser goda ut.

Inköp:

- Räkor
- Matolja
- Sweet chili sås
- Persilja
- Vitlöksklyftor
- Formfranska

2. *Sardiner "Ansjovis" med surdegsbröd o hettad citron.*



Rosta skivat surdegsbröd "Levain" på galler i ugn.

Hetta upp halv citron i het panna

Lägg ett par sardiner tvärs över brödskiva.

Droppa citronsaft över och njut !!