

Het Sambal Scampi (4 pers)

Ingredienser:

20 stora kokta Scampi
med skal

½ dl Sambal Oelek

½ dl Key Lime Juice

olivolja



Lägg scampin i en skål och
blanda i sambal och lime.

Låt marinera i kylskåp 1 timme.

Hetta upp en grillpanna ordentligt och stek
scampin i olja 1 minut på varje sida. Sänk
värmnen och håll i resten av marinaden i
pannan. Servera med ett gott bröd som kan
brytas och doppas i stekskyn samt en grön-
sallad med mosad fetaost och rödlökringar.

