



POMYSŁA NA GRILL

Grillowane krewetki z sosem koktajlowym i solą limetkową

Składniki dla 4 osób

SKŁADNIKI

12 krewetek tygrysiach i 12 gałązek laurowych do nadziania krewetek. Do przygotowania sosu koktajlowego: 2 żółtka, 1 łyżka ketchupu, 1 szczypta soli, ½ łyżeczki białego octu winnego, 1 łyżeczka wody, 100ml neutralnego oleju roślinnego, 100ml oliwy, 1 łyżka koniaku, 1 dawka tabasco. Do przygotowania soli limetkowej: 1 ekologiczna limetka, 4 łyżki soli morskiej

PRZEPIS

W celu przygotowania sosu koktajlowego w nie zbyt dużej misce połącz miotłką do ubijania żółtka, ketchup, sól, musztardę, ocet i wodę. Wciąż ubijając dodawaj stopniowo po kropli oleju. Gdy tylko konsystencja sosu stanie się lżejsza, możesz zacząć wlewać olej wąską stróżką, nie przerywając ubijania majonezu. Dopraw sos koktajlowy koniakiem i jedną porcją tabasco. W razie potrzeby możesz dodać soli do smaku. Do czasu podania odstaw sos koktajlowy do lodówki. Umyj limetkę, wytrzyj ją do sucha i przy pomocy skrobaka do skórek cytrusowych lub tarki zetrzyj z niej skórkę. Wymieszaj startą skórkę z solą morską i rozetrzyj ją w palcach razem z kryształkami soli. Umyj krewetki w zimnej wodzie i osusz je. Oskub gałązki laurowe z listków i nadziej na nie krewetki zaczynając od strony ogona. Ułóż na grillu krewetki z głowami i w skorupkach. Pozostaw je nad ogniem tak długo, aż skorupki zabarwią się na czerwono, a mięso – niemal całkiem upieczone (w środku krewetki mogą być jeszcze lekko szkliste) Zdejmij krewetki z grilla, przed zjedzeniem oderwij głowę, a następnie obierz mięso ze skorupki zaczynając od ogona. Podawaj z sosem koktajlowym i solą limetkową.