



Katkarapu-tomaattihyytelö

Aineet: 0,5 l Tomaattimehua
4 Liivakkoa
2 tippaa Tabascoa
1 kynsi/kynttä Valkosipulia
1 dl Basilikaa hienonnettuna
200 g Katkarapuja kuorittuna
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
0,5 dl Oliiviöljyä
1 rkl Sitruunamehua
1 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna

Valmistus: Sekoita marinadin ainekset ja pane kuoritut katkaravut siihen maustumaan.

Mausta tomaattimehu suolalla, Tabascolla, mustapippurilla ja murskatulla valkosipulin kynnellä.

Purista liivakoista ylimääräinen neste ja sulata nopeasti kattilassa.

Sekoita sulaneet liivakot tomaattimehuun.

Kaada noin 3 rkl mehua tuorekelmulla vuoratun annosvuonan pohjalle ja vie kylmään hyytymään.

Kun pohja on hyytynyt nostele vuokiin valutettuja katkarapuja ja tomaattisuikaleita vuorotellen.

Sekoita loppuun tomaattihyytelömassaan basilikasilppu ja kaada vuokiin.

Hyydytä kylmässä yön yli.

Tarjoa lisäkkeeksi patonkia ja isoja kapriksia.