



Kirpeät jättikataravut

Aineet: 8 Jättikatarapuja kuorineen
3 rkl Maapähkinäöljyä
3 tippaa Worcestershire-kastiketta
2 rkl Sitruunamehua
riipaus Kurkumaa
riipaus Chiliä
riipaus Neilikkaa

Valmistus: Sekoita marinadin (maapähkinä- tai oliiviöljy, Worcestershirekastike, sitruunamehu ja mausteet) aineet keskenään.

Marinoi jättikatarapuja kaksi tuntia kylmässä.

Pariloi tai grillaa ravut nopeasti ja tarjoa keitetyn jasmiiniriisin tai vihreän salaatin kera.

Tarjoa alkuruokana tai illanistujaisissa.

www.superkokki.com