

Marinoituja rapuja

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Äyriäiset

Marinoidut ravut

- 600 g jättirapuja
- 1 kurkku
- 1 tomaatti
- 2 vartta kevätsipulia
- 1 sitruunan mehu
- 0.5 sitruunan kuori
- oliiviöljyä
- suolaa ja mustapippuria
- valkosipulia paistamiseen



Tomaattipyre

- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tomaattia
- 2 dl tomaattimurskaa
- 1 limenlehti
- 1 tl sokeria
- 0.5 sitruunan mehu
- oliiviöljyä
- suolaa ja mustapippuria

Resepti työvaiheittain

Paista jättiravut kuorineen pannulla kypsiksi ja ota sivuun jäähtymään. Pilko tomaatti ja kurkku kuutioiksi sekä kevätsipuli renkaiksi. Kuori ravut ja pilko pienemmiksi. Sekoita ainekset kulhossa keskenään ja raasta sitruunan kuori sekaan. Purista sitruunan mehu ja lorauta sekaan hieman oliiviöljyä. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Leikkaa sipuli, valkosipulit ja tomaatit pienemmiksi. Kuullota ensin sipuleita pehmeiksi. Lisää

tomaatit pannulle ja tomaattimurska. Anna hautua hetken ja lisää sekaan limenlehti sekä sokeri. Anna vielä hieman hautua. Kaada tehosekoittimeen ja poraa tasaiseksi kaatamalla samaan aikaan oliiviöljyä nauhana sekaan. Mausta sitruunan mehulla, suolalla ja mustapippurilla. Tarjoile marinoitujen rapujen kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kalle - Chef on the Beach

**Reseptin luoja:**

Kalle Kiukainen