

# Paistettua scampia ja sipulisalsa

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60  
minuuttia



Äyriäiset

## Paistettuja scampeja

- 600 g kokonaisia scampeja
- 5 valkosipulinkynttä
- 0.5 punainen chili paistamiseen
- muutama timjaminoksa paistamiseen
- suolaa ja pippuria
- oliiviöljyä



## Sipulisalsa

- 3 sipulia
- 5 valkosipulinkynttä
- 15 basilikanlehteä
- 3 timjaminoksa
- 0.5 sitruunan mehu ja kuori
- 1.5 dl oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria

## Resepti työvaiheittain

Valmista ensin sipulisalsa. Kuori ja kuutioi sipulit. Leikkaa valkosipulista ohutta lastua. Pilko chili ohuiksi renkaiksi. Lämmitä pannu ja kuullota sipuleita, chiliä ja timjaminoksia oliiviöljyssä miedolla lämmöllä kunnes ovat täysin pehmeitä. Ota pannu sivuun, lisää sitruunan mehu ja raasta kuorta sekaan. Hakkaa hieman basilikaa veitsellä ja lisää salsaan. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.

Kuori scampin pyrstöt ja poista suoli selkäpuolelta. Jätä ravut kokonaisiksi sillä päistä lähtee hyvää makua paistamiseen. Suolaa ja pippuroi scampeja. Lämmitä pannu ja paista scampeja oliiviöljyssä. Lisää valkosipulin kynnet ja timjaminokset antamaan makua. Paista noin puolen minuutin ajan kunnes scampit ovat lähes kypsiä. Ota sivuun vetäytymään ja tarjoile heti huoneenlämpöisen sipulisalsan kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

**Ohjelmasta**

Kalle - Chef on the Beach



**Reseptin luoja:**

Kalle Kiukainen