

Sparrissallad med fetaost och grillade räkor



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter ••

- 1 bunt gröna sparrisar
- 400-500 färska eller djupfrysta ärtor
- 1 schalottenlök
- 1,5 msk citronsaft
- Rivet citronskal
- 2 msk olivolja
- Lite salt
- 200 g råa tigerräkor
- 75 g fetaost

Marinad:

- 1 vitlöksklyfta
- Citronsaft
- 1 ½ msk olivolja
- Salt och peppar

1. *Bryt av den träiga delen av de gröna sparrisarna och skär dem i små bitar.*
2. *Värm upp en gryta med vatten till kokpunkten och koka sparrisarna i en minut. Ta upp dem och låt dem kallna i kallt vatten. På detta sätt bevaras sprödheten och den fina gröna färgen.*
3. *Sprita ärtorna och blanda dem med de gröna sparrisarna, finhackad schalottenlök, citronsaft och lite rivet citronskal, olivolja och en nypa salt.*
4. *Rör ihop en marinad av finhackad vitlök med lite citronsaft, olivolja, salt och peppar.*
5. *Skala räkorna och lägg dem i marinaden. Grilla eller stek dem i stekpannan i c:a två minuter på varje sida.*
6. *Lägg räkorna på salladen och dekorera med små bitar fetaost.*