

Oppskrifter 31.5.2013 – Klubbmøte hos Sigurd

Sjøkreps med chilisaus

2 ferdigkokte sjøkreps per person

2 ss solsikkeolje

2 ss finhakket hvitløk

2 ss finhakket sjalottløk

2 ss finhakket ingefær

4 ss søt chilisaus

2 ss ketchup

4 ss Worcestershiresaus

4 ss plommesyltetøy

2 ss Tabasco

6 ss riseddik

Vann

Salt og pepper

Sesamfrø

Rensk sjøkrepsen, slik at du sitter igjen med halestykkene. Fjern tarmen. Ta vare på skallet og kok kraft på dette ved en senere anledning.

Fres løken i oljen. Tilsett resten av ingrediensene og la det reduseres/småkoke i rundt 20 minutter. Avpass vannmengden etter hvor tykk du vil ha sausen.

Sil sausen, og server ved siden av sjøkrepshalene.

Drikke

Markus Molitor, Zeltinger Sonnenuhr Kabinett, 2011