

Oppskrifter 15.1.2005 - Klubbmøte hos Rjal

Sjøkreps Capri

12 store sjøkrepsaler
2 tykke skiver vannmelon, helst uten stener, ca. 2 ½ cm tykke
4 tomater til concassé
1 ts hakket estragon
2 ss olivenolje
2 ts balsamico
salt
kvernet pepper
olje til steking

Rens sjøkrepsalene, la stjerten, som er det siste leddet, sitte igjen. Lag et lite snitt i ryggen og fjern tarmen.

Kutt 4 stykker av vannmelonen, ca. 3 x 6 cm. Fjern eventuelle frø. Dryss litt salt over melonstykkene og legg dem på kjøkkenpapir slik at mesteparten av væsken trekker ut. Gni melonstykkene inn med olivenolje og grill stykkene i en varm grillpanne i 1 minutt.

Bland tomatconcassé med olivenolje, balsamico og estragon. Smak denne tomatkompotten til med salt og pepper.

Krydre krepsalene med salt og pepper. Varm en stekepanne med litt olje og stek krepsen i ca. 30 sekunder på hver side.

Drikke

Fazi Battaglia Verdicchio, 2003