

# VECKANS MENY

## GRILLAD BLÄCKFISK

**4-6 PORTIONER**

**500 GR BLÄCKFISK**

**2 MSK OLJA**

**3 HACKADE VITLÖSKLYFTOR**

**6-8 GRÖNPEPPARKORN**

**2-4 FINHACKADE RÖDA CHILIFRUKTER**

**1 MSK FISKSÅS**

**LIME**

SKÄR BLÄCKFISKEN I REMSOR ELLER SMÅ FYRKANTER  
BLANDA SEDANOLJAN VITLÖKEN, GRÖNPEPPAR OCH  
CHILIN LÅT MARINERA I CA 30 MIN.

HETTA UPP EN WOKPANNA ELLER EN GRILLPANNA TILLS  
DEN ÄR MYCKET HET

STEK BLÄCKFISKEN I OMGÅNGAR OCH SKVÄTT ÖVER  
FISKSÅS PRESSA GÄRNA LITE LIME ÖVER PÅ SLUTET OCH  
SERVERA OMEDELBART MED RIS.

ASIAN BARRI STORE



Manila Livs