

Rækju Saganaki

Hráefni

20 stk	risarækjur
3 msk	ólífuolía
½ stk	laukur, saxaður
1 stk	paprika, söxuð
1 tsk	chilipipar
½ bolli	ólífur, skornar í sneiðar
2 stk	tómatar
½ bolli	fetaostur
2 tsk	oregano
1 bolli	tómatsósa
	dass af Ouzo
	salt
	pipar

Aðferð

- Hitið ólífuolíuna á meðal hita í potti
- Setjið laukinn, tómataka, paprikuna, ólífur, chilipipar og oregano í pottinn og steikið saman í um 5 mín eða þar til tómatairnir mýkjast og sósa er farin að myndast
- Bætið þá tómatsósunni saman við og sjóðið saman þar til sósa er farin að þykkjast
- Hrærið saman við ouzo og fetastö og látið malla saman í um 5 mín, bragðbætið með salti og pipar og bætið við eftir þörfum chilipipar og oregano
- Setjið sósuna í eldfast mót, raðið rækjunum ofan á (ég nota forsoðnar risarækjur), setjið nokkra fetastöbita ofan á allt og inn í ofn þar til rækjurnar eru heitar í gegn og fetasturinn er bráðnaður ofan á eða í um það bil 10 mín við 180°C.

Ef ekki er aðgangur að Ouzo (grískt lakkrís líkjör) má nota 1/4 tsk af fennel í sósuna má líka sleppa.