

# Ugnsbakade räkor med kokos och apelsinsås



Källa: Fresh Start

Tillagningstid: 1 timme beroende på antalet räkor ●●●

- 2 stora äggvitor
- 3 dl fint ströbröd
- 0,5 tsk malen kummin
- 6 msk riven kokos
- 2 msk finhackad vitlök
- Färskmald peppar
- 24 stora räkor utan skal

## Apelsinsås

- 1,2 dl osötad apelsinmarmelad
- 0,5 tsk krossad röd chilipeppar
- 0,5 tsk mörk sirap
- 4 – 6 droppar tabasco
- 1 nypa kanel
- 1 nypa kummin

Blanda ingredienserna noga i en skål.

## Räkorna

1. Förvärm ugnen till **250°**. Smörj en bakplåt fint med olivolja.
2. Vispa äggvitorna lätt med en gaffel i en liten skål. Blanda ströbröd, kummin, kokos, vitlök och peppar i en liten plastpåse.
3. Doppa räkorna en åt gången i äggvitorna och lägg dem därefter i plastpåsen. Skaka påsen så att räkorna täcks av ströbröd. Lägg räkorna på bakplåten och baka dem i 10 till 12 minuter tills de är gyllenbruna och genombakade. Vänd räkorna efter halva tiden. Servera omedelbart med apelsinsås till.