Recette

BLACK QWEHLI
marinées à l'huile d'olive, citron, coriandre
ou sautées à l'huile d'olive, ail, paprika





BLACK QWEHLI MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE, CITRON, CORIANDRE

Ingrédients

- Black Qwehli®
- Huile d'olive
- Coriandre
- Citron vert
- Citron confit
- Sel et poivre

Recette

Dans un plat, verser l'huile d'olive, coriandre, citron vert, sel poivre et mélanger.
Décortiquez les crevettes et les faire mariner 10-15 minutes.
Les disposer dans l'assiette, ajoutez du citron confit, c'est prêt !

BLACK QWEHLI SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE, AIL, PAPRIKA

Ingrédients

- Black Qwehli®
- Huile d'olive
- Beurre
- Ail
- Paprika
- Sel et poivre

Recette

Faites chauffer de l'huile d'olive et un peu de beurre dans une poêle et faites cuire les crevettes 2 à 3 minutes à feu moyen en les retournant à mi-cuisson.
Ajoutez l'ail émincé, un peu de paprika, sel et poivre. C'est prêt !

Bon appétit !