



## *Tuliset tiikerinavut*

*4 hengelle*

- 300 g kuorellisia tiikerirapuja
- 1 valkosipulin kynsi
- oliiviöljyä
- suolaa

*Valmista ensin kastike. Keitä miriniä, vettä ja sokeria kattilassa n. 10 minuutin ajan niin, että sokeri sulaa ja seos hieman tiivistyy.*

*Lisää muut ainekset, sekoita ja ota kattila pois liedeltä.*

*Paista rapuja kuumalla pannulla valkosipulilla ja suolaripauksella maustetussa oliiviöljyssä, kunnes ne muuttavat väriään ja kypsyvät.*

*Kaada osa kastikesta kypsien rapujen päälle ja tarjoile osa erillisestä kulhosta pöydässä.*

### *Tulisen makea chilikastike:*

- 3/4 dl Mirin-kastiketta eli makeaa riisiviiniä
- 3/4 dl vettä
- 3/4 dl ruokosokeria
- 1 tl raastettua punaista chiliä
- 1 tl raastettua inkivääriä
- 1 tl raastettua valkosipulia
- 1 tl ketsuppia