

Γαρίδες με αρωματικό σάλτσα



Υλικά

500γρ. γαρίδες μεγάλες ολόκληρες

½ φλιτζάνι βούτυρο

5-6 φύλλα λουίζα

1 κλωναράκι μαντζουράνα

1 κλωναράκι βασιλικό

Αλάτι

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Χυμός 1 λεμονιού

Εκτέλεση

Πλένουμε τις γαρίδες και τις στεγνώνουμε σε χαρτί κουζίνας.

Τις στρώνουμε σε ρηχό ταψί φούρνου.

Σοτάρουμε τα βότανα με το βούτυρο σε βαθύ τηγάνι για 1' σε χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Περιχύνουμε τις γαρίδες με τη σάλτσα και τις βάζουμε στο γκριλ του φούρνου να ψηθούν για 4' από κάθε πλευρά.

Τις βγάζουμε από το φούρνο και τις περιχύνουμε αμέσως με το χυμό λεμονιού.

Σερβίρουμε τις γαρίδες ζεστές σε πιατέλα και τις συνοδεύουμε με την σάλτσα σερβιρισμένη σε ένα μπολ.

Συμπληρώνουμε με πλούσια ανάμικτη σαλάτα.

Πηγή: ikypros.com