



Джърк скариди

1. В миксер смесете 3-4 скилидки чесън, 1 малък лук или няколко зелени стръка лук, 1-2 люти чушки (по желание), сока на един лайм, 2 с.л. соев сос, 1 с.л. мед/захар, 3 с.л. мазнина, **1 с.л. Jamaican Jerk Mix** и 1 ч.л. сол и разбъркайте, за да направите марината.
2. Добавете 1 кг сурови скариди, обелени и с почистени вени и оставете да се маринуват 30-60 минути.
3. Гответе скаридите на висока температура по 3 минути от страна - на тиган или на барбекю.
4. Сервирайте с ориз басмати.

Джърк карфиол

1. В миксер смесете 3-4 скилидки чесън, 1 малък лук или няколко зелени стръка лук, 1-2 люти чушки (по желание), сока на един лайм, 2 с.л. соев сос, 1 с.л. мед/захар, 3 с.л. мазнина, **1 с.л. Jamaican Jerk Mix** и 1 ч.л. сол и разбъркайте, за да направите марината.
2. Начупете глава карфиол на цветчета и ги поставете в купа (можете да отрежете и няколко дебели парчета като стекове). Добавете маринатата в купата и разбъркайте добре, докато карфиола се покрие изцяло.
3. Мариновайте 15-30 минути.
4. Загрейте фурната на 200°C.
5. Подредете карфиола върху тава и печете около 40 минути. Обърнете по средата на печенето.