



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mynte- og limemarinert rekesalat med quinoa, mango og avokadodressing

## Quinoa

125 g quinoamiks

## Mynte- og limemarinerte reker

1 bunt mynte

½ stk lime

2 pakker reker

2 ss olivenolje <sup>B</sup>

1 ss sukker <sup>B</sup>

## Avokadodressing

½ stk lime

1 stk avokado

1 pakke aioli

2 ss vann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk mango

1 stk sjalottløk

1 stk hjertesalat

1 stk rød chili

100 g finsnittet rødkål

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Quinoa:** Kok quinoamiksen etter anvisningen på pakken.

**2. Mynte- og limemarinerte reker:** Skyll og grovhakk mynten. Skyll og finriv skallet fra limen. Ha limeskallet og saften fra limen sammen med mynten, 2 ss olivenolje, 1 ss sukker og litt salt i et litermål og miks til en dressing med en stavmikser. Vend rekene i dressingen.

**3. Avokadodressing:** Skyll og finriv skallet fra limen. Del avokadoen i to og fjern steinen. Ta ut avokadokjøttet med en skje og ha det i en liten bolle. Ha limeskallet og saften fra limen i bollen og tilsett aiolien og 2 ss vann. Kjør det sammen med en stavmikser, og smak til dressingen med litt salt.

**4. Salat:** Skrell mangoen og kutt fruktkjøttet i strimler. Skrell sjalottløken, og skyll salaten og chilien. Kutt sjalottløken i tynne skiver. Kutt salaten i grove strimler og chilien i skiver.

**5. Servering:** Vend sammen quinoaen, rødkålen, salaten, mangoen og sjalottløken, og server med de marinerte rekene, avokadodressingen og chilien.

**6.** Håper det smaker!

## TIPS!

Oppbevar avokado og mango i romtemperatur. Hvis du vil fremskynde modningsprosessen kan du legge dem i en papirpose sammen med et eple. Eplet gir fra seg etylengass som modner frukten.