



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salatwraps med reker, eplesalsa og sweet chilimajones

Jasminris

½ pakke jasminris

Eplesalsa

¼ stk rødløk

½ stk lime

½ stk norsk eple

½ ts sukker ^B

Sweet chilimajones

1 pakke lettmaiones

½ pakke sweet chili-saus

½ stk lime

Til servering

1 stk hjertesalat

1 pakke reker

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Eplesalsa: Skrell og finhakk rødløken, og ha den i en skål med ½ ts sukker og saften fra halve limen. La det stå å marinere i 8–10 minutter. Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Vend epleterningene inn med løken rett før servering, og smak til med salt og pepper.

3. Sweet chilimajones: Bland majonesen med sweet chilisausen i en skål, og smak til med litt saft fra limen.

4. Til servering: Dra bladene av hjertesalaten og skyll dem i kaldt vann. La det tørke litt av på tørkepapir. Sil laken av rekene. Fyll salatbladene med risen, rekene og eplesalsaen, og topp med sweet chilimajonesen.