



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mojito shrimp salad - räksallad med lime, mynta, mango och avokadocrème

Avokadocrème

Lime, zest 2 st
 Avokado 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Majonnäs ½ dl
 ● Vatten 2 msk
 ● Salt 1 krm

Mojitodressing

Mynta 20 g
 Lime, saft 1½ st
 ● Olja 1 msk
 ● Socker ½ tsk

Sallad

Quinoamix 125 g
 Rödkål 150 g
 Rödlök 1 st
 Mango 1 st
 Romansallad 1 st

Till servering

Räkor (300g) 1 förp
 Röd chili 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka quinoamix enligt anvisning på förpackningen.
2. **Avokadocrème:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en mixerbunke tillsammans med pressad saft från ½ lime. Gröp ur avokado och lägg ner i bunken tillsammans med pressad vitlök, majonnäs, vatten och salt. Mixa ihop till en slät crème med stavmixer.
3. **Mojitodressing:** Lägg mynta i en mixerbunke. Tillsätt pressad limesaft från de använda limefrukterna (1½ st), neutral olja och socker. Mixa ihop med stavmixer.
4. **Sallad:** Finstrimla rödkål och rödlök (gärna på mandolin). Skala och skär mango i mindre bitar. Skär romansallad i mindre bitar. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med den kokta quinoamixen. Blanda med mojitodressing. Smaka av med salt.
5. Skär röd chili i tunna skivor. Häll av räkor. Lägg upp salladen på ett rymligt fat. Toppa med räkor och röd chili. Servera tillsammans med avokadocrème.