



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Räkbowl med krispig kål, rostade sesamfrön, picklad gurka och sojamajonnäs

Marinerat ris

Jasminris 125 g

- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Salt 1 ½ krm
- 🏠 Vatten 2 dl

Picklad gurka

Gurka 1 st

- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk
- 🏠 Socker 1 msk
- 🏠 Salt 1 krm

Marinerade räkor

Sesamolja ½ msk
Japansk soja 2 msk
Räkor 1 förp

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja 1 tsk

Tillbehör

Sesamfrön 2 msk
Rödkål 250 g
Babyspenat 30 g
Lime 1 st

- 1. Rismarinad:** Blanda vitvinsvinäger, socker och salt i en skål.
- 2. Marinerat ris:** Tvätta riset under kallt rinnande vatten ca 5 min. Lägg över i en kastrull och tillsätt vatten. Koka upp riset, sänk sedan värmen till låg temperatur. Koka under lock ca 10 min, tills riset känns mjukt.
- 3.** Lägg riset i en bunke och låt svalna något. Blanda försiktigt ner rismarinaden med en slickepott. Blanda försiktigt så att riskornen separerar från varandra. Riset klibbar ihop igen efter någon minut.
- 4. Picklad gurka:** Blanda ihop vatten, ättika (12%), socker och salt i en bunke. Hyvla gurka med mandolin (har ni ingen mandolin, skär så tunt som möjligt med en vass kniv). Blanda ner i bunken och låt marinera minst 15 min.
- 5. Marinerade räkor:** Blanda ihop sesamolja och japansk soja i en skål. Häll av räkorna och blanda ner i marinaden. Ställ i kyl till servering.
- 6. Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
- 7. Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål. Finstrimla rödkålen eller hyvla den tunt på mandolin. Lägg kålen i iskallt vatten så att den blir krispig.
- 8.** Klyfta lime. Lägg upp riset i skålar. Ringla över sojamajonnäs och strö på rostade sesamfrön. Lägg marinerade räkor i mitten av skålen. Lägg rödkål, babyspenat och picklad gurka runt om. Servera med lime!