



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

Avokadodressing

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

Mojitomarinerade räkor

Mynta 20 g
Lime, saft 1½ st
Räkor 1 förp
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Socker 1 krm

Sallad

Quinoamix 125 g
Rödkål 150 g
Silverlök 1 st
Mango 1 st
Cosmopolitansallad 1 st
Röd chili 1 st

1. Koka quinoamix enligt anvisning på förpackningen.
2. **Avokadodressing:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en mixerbunke tillsammans med pressad saft från ½ lime. Tillsätt pressad vitlök, majonnäs, vatten, salt och avokado. Mixa ihop till slät dressing med stavmixer.
3. **Mojitomarinerade räkor:** Lägg mynta i en mixerbunke. Tillsätt pressad saft från resten av de använda limefrukterna (1½ st), neutral olja och socker. Mixa ihop med stavmixer. Häll av räkorna och lägg i en rymlig skål. Blanda med myntamarinaden.
4. Finstrimla rödkål och silverlök (gärna på mandolin). Skala och skär mango i strimlor. Skär cosmopolitansallad i mindre bitar. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med den kokta quinoamixen. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
5. Skär röd chili i tunna skivor. Lägg upp salladen på ett rymligt fat. Toppa med marinerade räkor och röd chili. Servera tillsammans med avokadodressing.