



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min

👤 2 PORTIONER

ca-al81

## Mexikanska räk- och majsfritters med chilimajonnäs och koriander

### Räk- och majsfritters

Majs 1 förp

Räkor 1 förp

Koriander 10 g

🏠 Ägg 1 st

🏠 Mjök ½ dl

🏠 Vetemjöl ½ dl

🏠 Salt 1 krm

🏠 Neutral olja

### Till servering

Isbergssallad 1 st

Rödlök 1 st

Lime 1 st

Koriander 10 g

Tortillabröd ½ förp

Chilimajonnäs 1 förp

- 1. Räk- och majsfritters:** Häll av majs och räkor. Blanda ihop ägg, vetemjöl, mjök, salt, koriander och majs i en bunke. Mixa ihop till en grov smet med stavmixer. Blanda ner räkorna i smeten.
- 2. Tillbehör:** Skär isbergssallad i mindre bitar. Skiva rödlök. Klyfta lime. Lägg allt på ett fat eller i separata skålar.
- 3. Räk- och majsfritters:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Klicka ut smeten med en matsked i oljan och stek ca 1-2 min per sida. Det ska bli totalt ca 8 biffar.
- 4. Servera** nystekta majs- och räkfritters i tortillabröd tillsammans med isbergssallad, rödlök, koriander, chilimajonnäs och limeklyfta.

**TIPS!** Värm gärna tortillabröden innan servering!