



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Räktacos med mango, koriander, chilimajonnäs och limesdressad rödkål

Räk- och mangosalsa

Koriander 10 g
Mango 1 st
Räkor 1 förp
Chili flakes 2 krm
Bananschalottenlök 1 st

Limesdressad rödkål

Strimlad rödkål 250 g
Lime 1 st
🏠 Salt 2 krm

Till servering

Tortillabröd ½ förp
Chilimajonnäs ½ förp
Koriander 10 g

- 1. Räk- och mangosalsa:** Finhacka koriander och schalottenlök. Skala och skär mango i mindre bitar. Lägg allt i en skål. Häll av räkor och blanda ner i skålen tillsammans med chili flakes.
- 2. Limesdressad rödkål:** Lägg strimlad rödkål i en bunke. Tvätta lime och finriv det yttersta skalet. Blanda ner limeskal, pressad saft från limen och salt.
- 3. Fyll tortillabröd** med räk- och mangosalsa, limesdressad rödkål, chilimajonnäs och koriander. Servera direkt!