



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Räkbowl med ingefärspicklad gurka och rostade sesamfrön

## Ris

Jasminris 135 g

## Ingefärspicklad gurka

Ingefära ¼ bit

Snackgurka 1 st

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

🏠 Socker 2 msk

## Marinerade räkor

Ingefära ¼ bit

Lime ½ st

Japansk soja ½ förp

Sesamolja ½ msk

Räkor 1 förp

## Tillbehör

Sesamfrön 1 förp

Rödkål 150 g

## Sesamdressad spenat

Babyspenat 30 g

Sesamolja ½ msk

Lime ½ st

🏠 Salt

## Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl

Japansk soja 1 tsk

1. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Ingefärspicklad gurka:** Skala och finhacka ingefära. Blanda ihop vatten, ättiksprit, socker och ingefära i en bunke. Hyvla snackgurka tunt (se tips). Blanda ner i bunken och låt dra tills servering.

3. **Marinerade räkor:** Skala och finriv resten av ingefäran. Lägg i en skål och blanda med pressad limesaft, japansk soja och sesamolja. Häll av räkor och blanda ner i marinaden. Ställ i kyl tills servering.

4. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de är gyllenbruna. Finstrimla rödkål (se tips). Lägg kålen i iskallt vatten så att den blir krispig.

5. **Sesamdressad spenat:** Lägg babyspenat i en skål och blanda med sesamolja, pressad limesaft och lite salt.

6. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en skål.

7. Lägg upp jasminris i två skålar. Fördela marinerade räkor, rödkål, sesamdressad spenat och ingefärspicklad gurka över. Ringla på sojamajonnäs och toppa med rostade sesamfrön.

**TIPS!** Om du har, använd gärna mandolin för att kunna skiva riktigt tunt!