



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

Marinerat ris

Jasminris 135 g

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Socker 1 tsk

🏠 Salt 1 ½ krm

🏠 Vatten 2 dl

Picklad gurka

Gurka 1 st

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Ättikspirit (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 300 g

Babyspenat 30 g

1. Rismarinad: Blanda vitvinsvinäger, socker och salt i en skål.

2. Marinerat ris: Tvätta riset under rinnande, kallt 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, så att riskornen separerar från varandra. Riset klibbar ihop igen efter någon minut.

4. Picklad gurka: Blanda ihop vatten, ättikspirit, socker och salt i en bunke. Hyvla gurka tunt (se tips!). 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 tills servering.

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

7. Tillbehör: Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Strimla rödkål tunt (se tips!). Lägg kålen i iskallt vatten så att den blir krispig.

8. Lägg upp riset i två 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!

TIPS! Använd gärna mandolin för att kunna skiva riktigt tunt!