



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Ingefær- og myntemarinerte reketacos med mangosalat og jalapeño servert med peanøtter

### Marinerte reker

½ bit ingefær  
½ bunt mynte  
½ stk lime  
100 g reker

### Mangosalat

1 stk gulrot  
½ stk mango  
½ stk jalapeño  
½ stk lime  
100 g finsnittet rødkål  
🏠 1 ss olivenolje  
🏠 1 ts sukker

### Tortillas

1 pakke minitortillaer

### Servering

½–1 pakke aioli  
1 pakke peanøtter  
½ bunt mynte  
🏠 ½ stk limeskall  
  
🏠 pepper  
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)  
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft (se tips).
- 2 **Marinerte reker:** Skrell ingefæren, og skyll mynten og limen. Finhakk halve mynten, og grovhakk resten. Finriv ingefæren og skallet fra limen (kun det grønne) på et rivjern. Ha halvparten av limeskallet, saften fra halve limen, ingefæren, den finhakkede mynten og rekene i en skål. Vend det hele godt sammen, krydre med litt salt og pepper, og la det marinere på benken frem til servering (se tips).
- 3 **Mangosalat:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Kutt vekk skallet fra mangoen, og del mangokjøttet i terninger. Skyll og kutt ønsket mengde av jalapeñoen i tynne ringer. Ha saften fra resten av limen, 1 ss olivenolje og 1 ts sukker i en skål, og rør godt sammen. Vend gulroten, mangoen, jalapeñoen og rødkålen inn i marinaden.
- 4 **Tortillas:** Pakk tortillasene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 5 **Servering:** Ha aiolien og resten av limeskallet i en skål, og smak til med salt og pepper. Vend de marinerte rekene inn med mangosalaten. Fyll tortillasene med rekene og mangosalaten, og topp med aiolien, peanøttene og resten av mynten.

**Tips fra kokken:** Hvis du varmer tortillasene i en tørr stekepanne, slipper du å sette på stekeovnen. Rekene kan stekes raskt i en stekepanne på høy varme med litt olje. Mariner dem da uten mynten, og bruk den til topping eller i salaten.