



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Räkbowl med ingefärspicklad gurka och rostade sesamfrön

## Ris

Jasminris 135 g

## Ingefärspicklad gurka

- Vatten 2 msk
  - Ättiksprit (12%) 1 msk
  - Socker 2 msk
- Riven ingefära  $\frac{2}{3}$  förp  
Snackgurka 1 st

## Marinerade räkor

Riven ingefära  $\frac{1}{3}$  förp  
Lime  $\frac{1}{2}$  st  
Japansk soja 2  $\frac{1}{2}$  msk  
Sesamolja  $\frac{1}{2}$  msk  
Räkor 1 förp

## Tillbehör

Sesamfrön 1 förp  
Rödkål 150 g

## Sesamdressad spenat

Babyspenat 50 g  
Sesamolja  $\frac{1}{2}$  msk  
Lime  $\frac{1}{2}$  st

## Sojamajonnäs

Majonnäs  $\frac{1}{2}$  dl  
Japansk soja  $\frac{1}{2}$  msk

## Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Salt,  
Socker, Vatten

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

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

3. **Marinerade räkor:** Lägg riven ingefära 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!