



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mojito-marineret rejesalat med mango og avocado

Det skal du bruge

100 g quinoa-mix
1 stk lime
½ stk avocado
2 spsk mayonnaise
½ fed hvidløg
½ pk mynte, frisk
175 g rejer (har været frosset)
½ stykke rødkål
½ stk skalotteløg
½ stk mango
1 stk hjertesalat
½ stk rød chili

Det skal du selv have

salt ^b
sukker ^b
olie ^b
olivenolie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Quinoa:** Sæt quinoa over med 2½ dl vand tilsat lidt salt. Kog i 12 min. Sluk og lad stå på eftervarmen ca. 3 min.
- 2. Avocado-dressing:** Skyl lime, riv skallen fint og kom det i en stavblenderskål/minihakker. Pres saft af ¼ lime i og tilsæt avocadokød, mayonnaise, hvidløg, 1 spsk vand, lidt salt og blend det. Kom det i en serveringsskål og rengør blendeskålen.
- 3. Mojito-marinerede rejer:** Pluk mynte og kom det i blendeskålen med ½ spsk olie og ¼ tsk sukker. Pres saften af resten af lime i og blend det. Kom det over de drænedede rejer.
- 4. Salat:** Skær rødkål og løg i tynde strimler, gerne på et mandolinjern. Skræl mango, fjern kernen og skær i skiver. Skyl salaten og skær den i strimler. Bland det hele med quinoa'en i et stort fad. Vend det med lidt olivenolie, salt og peber.
- 5. Skær chili i tynde skiver (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Kom rejer og chili på toppen af salaten og servér avocado dressing til.**