



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Räkbowl med ingefärspicklad gurka och rostade sesamfrön

Ris

Jasminris 135 g

Ingefärspicklad gurka

Ingefära $\frac{3}{4}$ bit

- Vatten 2 msk
 - Ättiksprit (12%) 1 msk
 - Socker 2 msk
- Snackgurka 1 st

Marinerade räkor

Ingefära $\frac{1}{4}$ bit

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 30 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:** 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!