



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Mojito shrimp salad - räksallad med lime, mynta, mango och avokadocrème

## Avokadocrème

- Lime, zest 2 st
- Avokado 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Majonnäs ½ dl
- Vatten 2 msk
- Salt 1 krm

## Mojitodressing

- Mynta 20 g
- Lime, saft 1½ st
- Olja 1 msk
- Socker ½ tsk

## Sallad

- Quinoamix 125 g
- Rödkål 150 g
- Rödlök 1 st
- Mango 1 st
- Romansallad 1 st

## Till servering

- Räkor (300g) 1 förp
- Röd chili 1 st

## Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka quinoamix enligt anvisning på förpackningen.
2. **Avokadocrème:** Gröp ur avokado och lägg i en mixerbunke. Tvätta lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Tillsätt limeskal, pressad saft från ½ lime, pressad vitlök, majonnäs, vatten och salt. Mixa ihop till en slät crème med stavmixer.
3. **Mojitodressing:** Lägg mynta i en mixerbunke. Tillsätt pressad limesaft från de använda limefrukterna (1½ st), neutral olja och socker. Mixa ihop med stavmixer.
4. **Sallad:** Finstrimla rödkål och rödlök (se tips). Skala och skär mango i mindre bitar. Skär romansallad i mindre bitar. Blanda allt i en rymlig bunke tillsammans med quinoan och mojitodressing. Smaka av med salt. Lägg upp på ett serveringsfat.
5. Skiva röd chili tunt. Häll av räkor. Toppa salladen med räkor och röd chili. Servera med avokadocrème.

**TIPS!** Använd gärna mandolin för att skiva extra tunt!