



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Räkbowl med krispig kål, rostade sesamfrön, picklad gurka och sojamajonnäs

Marinerat ris

- Vitvinsvinäger 1 msk
- Socker 1 tsk
- Salt 1 ½ krm
- Jasminris 135 g
- Vatten 2 dl

Picklad gurka

- Vatten 2 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk
- Socker 1 msk
- Salt 1 krm
- Gurka 1 st

Marinerade räkor

- Sesamolja 1 påse
- Japansk soja 2 msk
- Räkor 1 förp

Sojamajonnäs

- Majonnäs ½ dl
- Japansk soja 1 tsk

Tillbehör

- Sesamfrön 2 förp
- Rödkål 300 g
- Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

- Ättiksprit (12%), Salt, Socker, Vatten, Vitvinsvinäger

- 1. Rismarinad:** Blanda vitvinsvinäger, socker och salt i en skål.
- 2. Marinerat ris:** Tvätta riset under rinnande, kallt vatten ca 5 min. Lägg över i en kastrull och tillsätt vatten. Koka upp riset, sänk sedan värmen till låg temperatur. Koka under lock ca 10 min, tills riset känns mjukt.
- 3.** Lägg riset i en bunke och låt svalna något. Blanda försiktigt ner rismarinaden med en slickepott, så att riskornen separerar från varandra. Riset klibbar ihop igen efter någon minut.
- 4. Picklad gurka:** Blanda ihop vatten, ättiksprit, socker och salt i en bunke. Hyvla gurka tunt (se tips!). Blanda ner i bunken och låt marinera minst 15 min.
- 5. Marinerade räkor:** Blanda ihop sesamolja och japansk soja i en skål. Häll av räkorna och blanda ner i marinaden. Ställ i kyl tills servering.
- 6. Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
- 7. Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Strimla rödkål tunt (se tips!). Lägg kålen i iskallt vatten så att den blir krispig.
- 8.** Lägg upp riset i två skålar. Ringla över sojamajonnäs och strö på rostade sesamfrön. Lägg marinerade räkor i mitten av skålen. Lägg rödkål, babyspenat och picklad gurka runt om. Servera!

TIPS! Använd gärna mandolin för att kunna skiva riktigt tunt!