



Asiatisk räksallad med glasnudlar

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Denna sallad är beroendeframkallande! Jag älskar kombinationen av söt mango, salta jordnötter, stark chili och syrlig lime. Servera den på buffébordet eller i picknickkorgen och låt dig njutas av alla fantastiska smaker!



Tips! Du kan också servera dressingen tillsammans med ett gott bröd som du kan dippa med så har du en riktigt god och enkel förrätt.

INGREDIENSER



- 800 gram räkor med skal
- 4 portioner glasnudlar
- 1 styck färsk mogen mango
- 2 styck salladslök
- 100 gram blandade salladsblad
- 1 näve salta jordnötter
- sesamfrön



Dressing

- 2 matskedar olja
- 2 teskedar honung
- 2 styck vitlöksklyftor
- 1 styck färsk chili
- 1 knippe koriander
- 1 styck lime

Garnering

- koriander
- limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

1

Skala räkorna. Koka nudlarna enligt anvisning och skölj sedan i kallt vatten. Rosta sesamfrön några minuter i torr stekpanna utan att de bränns. Skala och dela mangon i mindre bitar. Dela salladslöken.

2

Dressing: Ta fram en bunke. Finhacka chili och koriander. Tillsätt olja, honung, pressad vitlök och kryddorna. Pressa ner limesaft och lite av fruktköttet och blanda runt.

3

Ta fram en stor bunke. Tillsätt räkor, nudlar, jordnötter, mango, sallad, lök och dressing. Blanda runt ordentligt. Servera på ett stort fat och toppa med sesamfrön, koriander och limeklyftor. Smaklig måltid!