SKALDJUR

Räktartar med gul kiwi och koriander

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

En fräsch tartar med gul kiwifrukt och färska räkor som går blixtsnabbt att fixa.

Recept: Zespri SunGold

INGREDIENSER

250 g färska, skalade räkor
4 st gul kiwi - zespri sungold kiwifruit
1 st lime
1 msk hackad färsk koriander
salt & peppar
2 msk olivolja
Garnering
örter, t ex persilja, basilika, körvel, koriander
4 st skivor bröd, knaperstekt

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort tarmen på räkorna. Skölj dem i kallt vatten, låt rinna av och torka dem väl.

2. Hacka räkorna fint och lägg dem i en skål. Blanda med saften av en lime, 1 msk av olivoljan och den hackade färska koriandern. Salta & peppra och blanda igen och sätt skålen åt sidan några minuter så att räkorna ljusnar och lätt tillagas i limesaften.

3. Under tiden skalar och skär du zespri sungold kiwifrukten i små, jämna kuber. Blanda kuberna med 1 msk av olivoljan i en annan skål.

4. Lägg en metallring på en tallrik och fyll den med ett lager kiwikuber och sedan ett lager räkor tills ringen är nästan fylld (se bild). Tryck försiktigt ner stapeln och ta bort ringen.

5. Garnera med små små blad av örter (micro herbs) och smulat knaperstekt bröd.

6. Marineringstiden för räkorna i lime- eller citronsaft beror på personlig smak. Ju längre räkorna marinerar, desto mer tillagade och mindre saftiga blir de.