

REJESALAT MED AFRIKANSK PIFT



Ingredienser til 6 pers.

100g.	rucola salat
1	finthakket rødløg
16	Peppadew
750g.	tigerrejer uden skal
2 stk.	skrællede mangofrugter
2 stk.	skrællede avocadoer
1 stk.	lime i både
	friskkværnet peber

Dressing

3 spsk.	sukker
65 ml.	sød chilisauce
80 ml.	limesaft
30 ml.	hvidvinseddike
65 ml.	solsikkeolie
	salt

Sådan gør du

1. Skyl og tør rucola'en.
2. Bland dressingen og bland den sammen med rucola'en og anret den som en "bund" på fad eller tallerken.
3. Snit avocado, mango, løg og peppadew og bland det sammen med rejerne.
4. Fordel blandingen ovenpå rucolaen og pynt med limebåde, og friskkværnet peber.
5. Server lunt hvidt brød til.
6. Hvis salaten skal bruges som hovedret, kan den evt. suppleres med 375g. couscous og fordoble mængden af dressing. Meget anvendelig som tilbehør til fisk!

**VELBEKOMME OG GOD
FORNØJELSE**