

Asiatisk salat med rejer i spicy marinade

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Marinade

- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. stødt koriander
- 1/2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. sukker
- 2 dl græsk yoghurt
- 1 lime (saften)
- 1 fed hvidløg, revet
- 1 tsk. friskrevet ingefær
- 1 tsk. hakket jalepenos
- 250 g rejer (i drænet vægt)

Salat

- 1 bakke blandet salat eller feldsalat
- 2 gulerødder
- 100 g sukkerærter
- 1 rød peberfrugt
- 1 striml forårsløg
- 1 mango
- 2 avocadoer
- 1 håndfuld salte peanuts

Sådan gør du

1. Bland marinaden sammen i en skål. Hvidløg og ingefær skræller jeg inden og river på et rivejern. Jalepenos drænes og hakkes. Ellers blandes det hele blot sammen. Kom de drænedede rejer her i og vend rundt. Stil på køl imens salaten klargøres.
2. Skyl salat og kom på et stort fad.
3. Skær grøntsagerne ud i strimler og kom over salaten. Gem lidt som du kan toppe salaten med efter rejerne kommer på.
4. Hæld de marinerede rejer + marinaden over salaten halvvejs, og slut med ekstra friske grøntsagsstrimler.
5. Top til sidst med avocadoen og de salte peanuts, som gerne må være hakket en smule.