



FØRRET

Rejer m. avocado mango salat

Ingredienser:	Antal personer: 4
Ca.250 gr. Rejer frost	
1 stk. Mango moden	
2 stk. Avocado	
1/2 stk. Iceberg salat	
2 stk. Lime	
2 stk. Forårsløg	
1/4 dl. Olie	
2 tsk. Soja	
2 tsk. Honning	
Salt og peber	

Fremgangsmåde: Begynd med marinaden. Hæld olien i en lille skål, tilsæt soja og honning. Skær limene over og skær en skive af hver halvdel, (skal bruges til pynt), pres saften af en lime i marinaden, (gem den anden), kom de optøede, afdryppede rejer i marinaden og sæt dem på køl i mindst en time. Skræl mangoen og skær et mønster i tern ind til stenen inden den skilles ad, skær derefter ternene ud (rundt om stenen). Skær avocadoen på langs, helt ind til stenen, hele vejen rundt og vrid de 2 halvdele fra hinanden, pil kødet ud med en teske (som små iskugler), drys limesaft fra den lime ud over avocado kødet. Skær forårsløg i tynde skiver, skyl salaten snit den fint og bland den med mangotern, avocado kugler forårsløg og rejer, hæld resten af marinaden over, pynt med limeskiverne. Serveres med et stykke lun flute.