

Hållbar räkcocktail

Det här är en räkcocktail som håller i alla lägen. Receptet har mamma haft sedan 1973. Jag kommer ihåg den från det att jag bodde hemma. Då prenumererade mamma på receptkort som hon hade i bokstavsordning i en tillhörande låda.

Räkorna blandas i en grymt god Rhode island-dressing och läggs på en botten av isbergssallad. Gjorde en liten tvist på den ikväll och toppade med mango och avokado.





Hållbar räkcocktail

4 personer

500 g räkor, fryst vikt

1 litet salladshuvud

1 mango, tärnad

1 avokado, skivad

1 citron

Färsk dill

Rhode island-dressing

4 msk majonnäs

1 msk chilisås

1-2 tsk Worcestershiresås

2 msk turkisk yoghurt (Arla)

Salt och peppar

Skölj och strimla isbergssalladen fint. Lägg i iskallt vatten för att få den krispig. Skala räkorna, men spara några till servering. Häll av vattnet från salladen och torka den i en salladsslunga eller i en kökshandduk.

Blanda alla ingredienser till dressingen. Blanda ner räkorna och låt dem stå och dra en stund. Lägg en bädd av salladsstrimlor i coctailglas, därefter räkblandningen, mangon och avokadon. Toppa med räkor, en citronskiva och en dillkvist.



Här kommer två andra goda förrätter med räkor:

[Räkceviche](#)

[Räknachos](#)