



# Räkcevice med mango, avokado och koriander

Tillagningstid: 20 m + 1 h

Portioner: 4



Foto: TV4

Ceviche med räkor, avokado, mango, lime, sesam, chili och koriander!

**Dryck:** Riesling, Nr 5914

Friskt och fruktigt vitt vin. Druvig smak med sötma, inslag av honung, päron, fläder och citrus (2014)

Receptet är från tv-programmet Halv åtta hos mig, och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Köket.se kan därför inte gå i god för receptet.

6 oktober 2016

Tillagningstid: 20 m + 1 h

Portioner: 4

## Du behöver

- 0,5 gurka
- 0,5 mango
- 1 avokado
- 1 kruka koriander
- 1 röd chili, urkärnad och hackad
- 150 g räkor, handskalade i lake
- 1 lime, saften
- 1 msk olivolja
- 1 msk sesamolja
- salt och nymalen peppar

## Gör så här

1. Skala och skär gurka, mango, avokado i kuber. Finhacka koriander och chili, blanda tillsammans med frukterna och grönsakerna i en bunke.
2. Lägg i räkor samt saften från lime, olivolja och sesamolja. Blanda runt alla ingredienserna och salta och peppra efter smak. Låt den stå i kylskåpet ca 1 timme innan servering.