

EKSOTISK REJECOCKTAIL MED HONNINGMELON, MANGO OG CHILI

Forny rejecocktailen med denne tropiske variant, som med honningmelon og mango er saftig, sød og forfriskende. Sødmen afbalanceres af skarpere nuancer fra chili og rødløg, mens avocadomoussen sætter et cremet præg. Uhm.

Til

- $\frac{1}{4}$ honningmelon
- 2 avocadoer
- saften fra $\frac{1}{2}$ limefrugt
- 1 mango
- 150 g rejer
- $\frac{1}{2}$ rødløg
- $\frac{1}{2}$ rød chili
- 1 håndfuld frisk koriander

FEDTFATTIG

Skær honningmelonen over, fjern kernerne og skrællen. Skær frugtkødet i små tern, og fordel dem i serveringsglas (ét glas pr. person).

Flæk avocadoerne på langs. Fjern stenene. Tag det grønne "frugtkød" ud med en ske og mos det med en gaffel. Pres limesaft over - det forhindrer avocadoen i at blive brun. Fordel avocadomoussen ovenpå honningmelonen i glassene.

Skræl mangoen og skær den i tern (undgå den hårde kerne inde i midten). Fordel ternene ovenpå avocadomoussen.

Pres rejerne fri for lage og læg dem i glassene, ovenpå mangoen.

Hak rødløg fint. Skær chili i små fine strimler (husk at fjerne kernerne først). Hak koriander groft. Top de eksotiske rejecocktails af med

rødløg, chili og koriander.

Server straks - evt. med en god dressing, men det er ikke nødvendigt p.g.a. avocadomoussen.

