

AVOCADO MED REJER OG MANGO

Smuk, simpel og virkelig velsmagende ret med avocado, rejer og mango. Den bløde cremede avocado, de friske rejer og den søde mango skaber en harmonisk balance, og de smukke farver gør retten ekstra indbydende.

Til

- 1 mango
- 2 avocadoer
- lidt limesaft
- 200 g rejer

Dressing

- 1 fed hvidløg
- 2 dl creme fraiche
- 2 spsk jalapeños
- salt
- peber

FEDTFATTIG

Start med at lave dressingen. Riv eller pres hvidløg, og rør det sammen med creme fraiche. Hak jalapeños fint (fjern evt. kernerne først, hvis det ikke skal være alt for stærkt). Bland de hakkede jalapeños i dressingen, og smag til med salt og peber.

Skær skrællen af [mangoen](#) og skær det gule frugtkød i fine tern. Undgå den hårde kerne i midten. Kom ternene i en skål.

Flæk [avocadoerne](#) på langs, fjern stenene, og tag det grønne frugtkød ud med en ske. Skær det i fine tern, og kom dem i en anden skål. Pres lidt limesaft over.

Kom [rejerne](#) i en tredje skål.

Servér i skålene, eller portionsanret i en madring med avocado nederst, så et lag mango og til sidst et lag rejer. Fjern

madringen, og læg forsigtigt en klat dressing på toppen.

