

REJESALAT MED MANGO

Virkelig lækker rejesalat med mango, chili og agurk samt en friskt pift af lime, der passer godt sammen med rejerne.

•

Til

- ca. 350 g rejer
- saften fra 1 limefrugt
- 1 mango
- $\frac{1}{2}$ rød chili eller efter smag
- $\frac{1}{2}$ rødløg
- $\frac{1}{4}$ agurk
- evt. 1 håndfuld frisk koriander eller mynte (kan sagtens udelades)
- evt. 1 dl creme fraiche
- salt
- peber



Pres overskydende væde fra rejerne, og kom dem i en skål. Pres limesaften over.

Skær mangoen i tern (undgå den hårde kerne i midten og skrællen naturligvis). Bland mango og rejer sammen i skålen.

Skyl chilien og flæk den på langs. Fjern kernerne og hak den fint.

Hak ligeledes rødløg fint, og skær agurken i små tern.

Kom chili, rødløg og agurk i skålen.

Hak evt. koriander eller mynte og bland det i rejesalaten (kan sagtens udelades). Rør evt. creme fraiche i (kan også sagtens udelades). Smag til med salt og peber.

Servér f.eks. med avocado og/eller brød.