



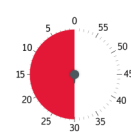
Rækjukokteill



Flókin



Fyrir fjóra (4)



30 mínútur

● Hráefni:

● Risarækjur



● Avókadó



● Hvítvín



● Steinselja



● Hvítlauksrif



● Ólífuolía



● Chili



● Límóna



● Salt og pipar



● Lambhagasalat



● Kirsuberjatómatar



● Paprika (gul, rauð og græn)



Áhöld sem þú átt að nota



Panna



Matskeið



Skál












Bretti og hnífur








Pressa





Desilítramál

1		Takið rækjurnar út og látið þær þiðna. Þrjár til fjórar rækjur á mann.
2	3 stk 	 Skerið þrjár paprikur. Skerið paprikurnar smátt niður.
3	1 box 	 Skerið eitt box af kirsuberjatómum. Skerið tómatana smátt niður.
4	1 box 	 Rífið eitt box af lambhagasalati niður með höndunum.
5	1 stk 	 Skerið eitt stykki af avókadó. Skerið það smátt niður.







6			Blandið öllu grænmetinu vel saman í skál.
7	2 msk		Hellið tveimur matskeiðum af olíu yfir grænmetið.
8	1/2 stk		Kreystið hálfu límónu yfir grænmetið og blandið því vel saman. Leggið til hliðar.
9	2 rif		Skertið tvö hvítlauksrif í sneiðar.
10	1/2 stk		Skertið hálfan chili niður sneiðar.



11			Þerrið rækjurnar með viskastykki.
12	1 dl	 	Kveikið á hellu og setjið pönnu á. Mælið einn desilíter af hvítvíni og hellið á pönnuna.
13	 		Setjið hvítlaukinn og chillið á pönnuna.
14		 2 mínútur	Hellið öllum rækjunum útá pönnuna og sjóðið í tvær mínútur.
15			Takið pönnuna af hellunni.



16			 <p>Setjið salatið í fallega skál eða glas.</p>
17			<p>Svo setjið þið sósuna yfir salatið. (sjá uppskrift á öðru blaði)</p>
18	4 til 5 stk		 <p>Setjið rækjur ofan á sósuna og salatið.</p>
19			 <p>Skerið steinselju og skreytið.</p>
20			<p>Berið rækjukokteilinn fram.</p>

