

# Räksallad med kokos, mango och ingefära

Källa: Landskronaposten

Tillagningstid: 30 minuter ••



## Sallad:

- 1 dl riven kokos
- 500 g tinade räkor med skal
- 3 cm färsk ingefära, riven
- 1-2 vitlösklyftor, rivna
- Olivolja
- Flingsalt
- 1 påse machésallad
- 1 mango, i klyftor
- 1 knippa rädisor, i klyftor
- 2 salladslökar, strimlade

## Dressing:

- 1 msk limesaft
- 1 tsk sesamolja
- ½ msk fisksås
- 2 msk sweet chilisås

1. Skala räkorna. Blanda dem väl med ingefära, vitlök, lite olivolja och salt. Låt stå medan du fixar resten.
2. Lägg upp salladsbladen på ett fint fat. Tillsätt mango, rädisor och salladslök.
3. Blanda ingredienserna till dressingen och ringla över salladen. Fördela räkorna ovanpå och strö över riven kokos. Servera genast.