

Räkcevice med halloumichips, 8 portioner

Ingredienser:

- * 300 gram skalade räkor (finns färdigskalade på burk i lake alt. 750 g räkor med skal)
- * 4 msk limejuice (motsvarande saften från ca 2 limefrukter)
- * knappt 1 msk fryst hackad chili (alt. färsk chili, mängden beror på hettan)
- * 1 rödlök hackad
- * 2 vitlöksklyftor hackade
- * salt och svartpeppar
- * 1/2 tsk socker
- * 3 msk olivolja
- * 1 gurka i tärningar
- * 2 avokado i tärningar (alt. 250 g fryst avokado i tärningar)
- * 1 färsk mango i tärningar (alt. 225 g fryst mango i tärningar)
- * 2 krukor färsk koriander, hackad att servera i en skål bredvid
- * 1 lime att klyfta upp och lägga i en skål att servera till

Tillagning räkcevice

- * Skala räkorna om de inte redan är skalade. Lägg i en skål.
- * Tillsätt limesaften till räkorna.
- * Blanda hackad chili i räkorna.
- * Skala och finhacka rödlök och vitlöksklyftorna och blanda i räkorna.
- * Tillsätt salt, svartpeppar, socker och olivolja.
- * Täck över skålen och ställ räkblandningen i kylan att marinera i minst en timme.
- * Blanda den tärnade gurkan, mangon och avokadon med räkblandningen.

**OBS! Se nästa sida för
instruktioner till
halloumichipsen!**

Halloumichips – så här gör du:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Hyvla 2 halloumi så tunt du kan och lägg på bakplåtsklädd plåt.
3. In i ugnen ca 10-20 minuter (kika med jämna mellanrum så dom inte bränns).
4. När dina halloumichips är gyllene och hårda är dom klara.

Fördela räkcervichen i cocktailglas, förrättstallrikar eller små skålar.

Servera i separata skålar sköljd och grovhackad färsk koriander, en klyftad lime samt halloumichipsen, så kan gästerna välja om de vill garnera med detta till sin räkcerviche.