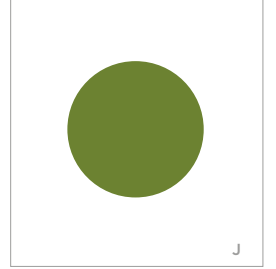




Asiatisk rissallad med räkor och avokado

25-35 minuter



Sojasås



Morot



Röd Paprika



Avokado



Koriander



Ekologisk Lime



Chili



Vitlöksklyfta



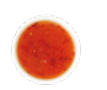
Rödlök



Räkor



Basmatiris



Sweet Chilisås

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Stekpanna, kastrull, rivjärn

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

	2 P	4 P
Vatten* (steg 1)	3 dl	6 dl
Basmatiris	100 g	200 g
Salt* (steg 1)	¼ tsk	½ tsk
Morot	2 st	3 st
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Rödlök	1 st	2 st
Röd paprika	1 st	1 st
Chili 🌶️	½ st	1 st
Avokado	1 st	2 st
Koriander	1 påse	1 påse
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Räkor 5)	150 g	300 g
Sojasås 11) 13)	25 ml	50 ml
Sweet chilisås	40 g	80 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på o tillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 507 g
Energi	421 kJ/101 kcal	2134 kJ/510 kcal
Fett	2 g	11 g
Varav mättat fett	1 g	3 g
Kolhydrat	14 g	70 g
Varav sockerarter	5 g	25 g
Protein	5 g	23 g
Fiber	2 g	11 g
Salt	0,7 g	3,5 g

Allergener

5) Kräddjur 11) Soja 13) Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V34



Koka ris

Koka upp en medelstor kastrull med **vatten*** [3 dl | 6 dl]. Rör i **ris** och **salt*** [¼ tsk | ½ tsk], sänk till låg värme och sjud under lock i 10 min.

Ta av från värme och låt vila under lock i 10 min tills **riset** är mjukt och vattnet har absorberats.

TIPS: Riset ska ångkoka, så tjuvkika inte!



Stek räkor

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme, när det återstår 5 min av risets tillagningstid. Stek **räkor** och **rödlök** i 2-3 min.

Tillsätt **vitlök** och stek i ytterligare 1 min. Ta av från värme och rör i **sweet chilisås**. Krydda med **salt*** och **peppar***.

VIKTIGT: Räkorna är färdiglagade när köttet är vitt och ytan är ogenomskinlig.



Förbered råvaror

Riv **morot** (oskalad).

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Finhacka **rödlök**, **paprika** och **chili** [½ st, 2P].

Skär **avokado** i tunna skivor.

Grovhacka **koriander**.

Skär **lime** i klyftor.

Grovhacka **räkor**.



Blanda rissallad

Blanda **ris**, **paprika**, **morot**, **hälften** av **koriandern** och en nypa **chili** i en skål.

Tillsätt **dressing** och **räkor** och blanda väl. Smaka av med **limejuice**, **salt*** och **peppar***.



Blanda dressing

Blanda **sojasås** och en skvätt **limejuice** i en liten skål. Krydda med **peppar***.



Servera

Lägg upp **rissallad** i skålar och toppa med **avokado**. Strö över resterande **koriander** och **chili**. Servera med resterande **limeklyftor**.

Smaklig måltid!