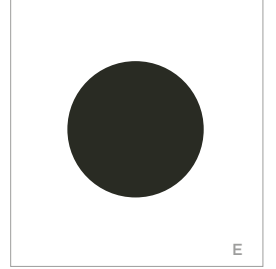




# Mexikanska räktacos med cajunkryddad coleslaw och stark jalapeno

25-35 minuter



Majonnäs



Tex-Mex



Minitortillas



Strimlad Salladsmix



Tomat



Ekologisk Lime



Koriander



Jalapeno



Rödlök



Ay Cajun-Ba



Vannameiräkor

## 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

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vetemjöl

## Ingredienser

	2 P	4 P
Tomat	2 st	4 st
Rödlök	1 st	2 st
Jalapeno 🌶️	1 st	2 st
Koriander	1 påse	1 påse
Ekologisk lime	1 st	1 st
Vannameiräkor <b>5) 28)</b>	150 g	300 g
Majonnäs <b>8) 9)</b>	50 g	100 g
Ay Cajun-ba <b>14)</b>	4 g	8 g
Vetemjöl* <b>13)</b> (steg 3)	2 msk	4 msk
Tex-Mex	5 g	10 g
Strimlad salladsmix	150 g	300 g
Minitortillas <b>13)</b>	8 st	16 st

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 494 g
Energi	614 kJ/147 kcal	3034 kJ/725 kcal
Fett	6 g	29 g
Varav mättat fett	1 g	3 g
Kolhydrat	17 g	84 g
Varav sockerarter	2 g	9 g
Protein	6 g	30 g
Fiber	2 g	8 g
Salt	0,6 g	3,2 g

## Allergener

**5) Kräftdjur 8) Ägg 9) Senap 13) Gluten 14) Sulfiter**  
Kan innehålla spår av: **28) Sulfiter**

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.



## Förbered råvaror

Finhacka **tomat** och **rödlök**.

Skiva **jalapeno** tunt.

Grovhacka **koriander**.

Dela **lime** i klyftor.

Grovhacka **räkor** på en separat skärbräda.



## Stek räkor & rödlök

Hetta upp en skvätt **olivolja\*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Stek **räkor** och **rödlök** i 3 min, eller tills genomstekta.



## Blanda majo & salsa

Blanda **majonnäs**, **Ay Cajun-ba** och en skvätt **vatten\*** i en skål.

Blanda **tomat**, **hälften** av **koriander** och en generös skvätt **limejuice** i en ny skål.



## Blanda coleslaw

Blanda **salladsmix**, en skvätt **limejuice** och **cajunmajo** [1 msk | 2 msk] i en skål.

Värm **minitortillas** i 10 s intervaller på en tallrik i mikrovågsugn, eller snabbt i en torr stekpanna, tills uppvärmda.



## Panera räkor

Blanda **vetemjöl\*** [2 msk | 4 msk] och **Tex-Mex** i en skål.

Tillsätt **räkor** och **rödlök**, blanda så de täcks av **mjölmixen**.



## Servera

Sätt fram alla ingredienser på bordet.

Bre **cajunmajo** på **minitortillas**. Toppa med **coleslaw**, **räkor** och **tomatsalsa**. Garnera med **jalapeno** och resterande **koriander**.

**Smaklig måltid!**



**Vi gillar feedback. Hör av dig!**

SE +46 858 097 065 | [hej@hellofresh.se](mailto:hej@hellofresh.se)  
2022-V04