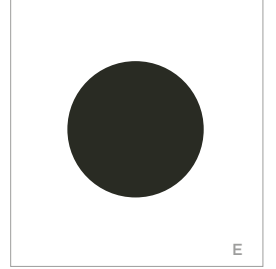




Räktacos med jalapenos och cajun-coleslaw

25-35 minuter



Räkor



Majonnäs



Tex-Mex



Minitortillas



Strimlad Salladsmix



Tomat



Ekologisk Lime



Koriander



Jalapeno



Rödlök



Ay Cajun-Ba

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
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Räkor 5)	150 g	300 g
Majonnäs 8) 9)	50 g	100 g
Ay Cajun-ba 14)	4 g	8 g
Vetemjöl* 13) (steg 3)	2 msk	4 msk
Tex-Mex	5 g	10 g
Strimlad salladsmix	150 g	300 g
Minitortillas 13)	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

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-V41



Förbered råvaror

Finhacka **tomat** och **rödlök**.

Skiva **jalapeño** tunt.

Grovhacka **koriander**.

Dela **lime** i klyftor.

Grovhacka **räkor**.



Stek räkor & lök

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 **jalapeño** och resterande **koriander**.

Smaklig måltid!