

Het tortilla med marinerade räkor och nudlar.

Som jag älskar enkel och lättlagad fredagsmat! Därför ser jag hela tiden till att fylla på förrådet med sådana recept. Och här är ytterligare ett att lägga i den högen.

Den enda lite större arbetsinsatsen i den här maträtten är att du ska skala räkorna. För jag tycker inte du ska använda färdigskalade räkor. Här behöver du lite större och lyxigare räkor, det är ju ändå fredag!

Räkorna har jag lagt i en marinad bestående av färsk ingefära, vitlök, lime och chili. En klassisk men ändå helt oemotståndlig kombination av smaker. Räkorna fräser jag på hastigt i en het panna, då blir dem som allra godast tycker jag!



4 PORTIONER



25 MIN

Tapas och pinchos

Skaldjur

Marinerade räkor

Ingredienser:

- 1 dl neutral olja
- 1 msk finriven, färsk ingefära
- 1 vitlöksklyfta

1 lime
chili flakes
salt
1 kg räkor med skal

Gör så här:

1. Börja med att göra en marinad av olja, riven ingefära, pressad vitlök, saften från en lime, chili flakes och salt.
2. Skala räkorna och lägg dem i marinaden.

Jordnöttsdressing

Ingredienser:

2 msk jordnötssmör
1 msk risvinäger
3 msk sesamolja
2 tsk riven ingefära
vatten

Gör så här:

1. Gör jordnöttsdressing genom att blanda jordnötssmör, risvinäger, sesamolja och riven ingefära.
2. Om dressingen känns för tjock, späd ut med lite vatten till önskad konsistens.

Tortilla med räkor och nudlar

Ingredienser:

ca 100 g äggnudlar
250 g rödkål
färsk koriander eller persilja
salladslök
mini-tortillabröd

Gör så här:

1. Koka nudlarna enligt anvisningarna på paketet. Strimla rödkål och salladslök fint.
2. Hetta upp en torr stekpanna och lägg i räkorna. Stek dem hastigt på hög värme.
3. Placera ut tortillasbröden på ett fat, lägg på nudlar, strimlad rödlök, räkor och persilja eller koriander.
4. Toppa med salladslök och jordnötssåsen. Strö eventuellt över mer chili flakes för mer hetta.
5. Håll upp ett glas Kung Fu Riesling och låt fredagsmyset börja!



Spara i lista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

Till de här lite heta och smakrika asiatiska smakerna passar en välkyld Riesling fint. Kung Fu Girl har en viss sötma som balanseras med en frisk och fräsch syra. Ett mycket användbart vin som med bravur även klarar heta smaker.

Se också



6 tips när du ska välja dryck till het mat.

Dryckesexperten Mats lär dig välja rätt dryck till stark mat.

[Läs mer](#)



Frijoles - mexikansk bönröra.

Frijoles är gott till tacos och tex mex, men även som grilltillbehör. En lätlagad bönröra med lök, vitlök, och chili.

[Läs mer](#)



Godaste guacamolen!

Hemlagat är bäst! Och enklare än vad du tror. Hoppa över kryddpåsen och gör din egen avokadoröra. Extra god blir guacamolen om du mortlar i stället för att mixa avokadon och låter den vara lite bitig!

Läs mer

Utskrift