

Marinerade räkor med cherimoya och papaya

4 port.

Ingredienser:

1 dl lime, saften av
1 dl apelsin, saften av
2 msk rörsocker
1 st chilifruk, färsk,
hackad
0,5 dl olja t.ex. mat-
olja, kokosolja
1-2 tsk salt efter tycke
och smak
500 g räkor, skalade
1 st papaya
1 st cherimoya
2 msk koriander, färsk

Gör så här:

Blanda ihop limesaft, apelsinsaft, rörsocker, chili och salt i en kastrull och koka i hög värme i 5 minuter eller tills den reduceras till hälften. Rör om ofta.

Kärna ur, skala och dela cherimoyan och papayan i bitar. Lägg räkorna, cherimoyan och papayan i en skål och höll såsen över. Strö över koriandern.



Marinerade räkor med cherimoya och papaya

4 port.

Ingredienser:

1 dl lime, saften av
1 dl apelsin, saften av
2 msk rörsocker
1 st chilifruk, färsk,
hackad
0,5 dl olja t.ex. mat-
olja, kokosolja
1-2 tsk salt efter tycke
och smak
500 g räkor, skalade
1 st papaya
1 st cherimoya
2 msk koriander, färsk

Gör så här:

Blanda ihop limesaft, apelsinsaft, rörsocker, chili och salt i en kastrull och koka i hög värme i 5 minuter eller tills den reduceras till hälften. Rör om ofta.

Kärna ur, skala och dela cherimoyan och papayan i bitar. Lägg räkorna, cherimoyan och papayan i en skål och höll såsen över. Strö över koriandern.



Marinerade räkor med cherimoya och papaya

4 port.

Ingredienser:

1 dl lime, saften av
1 dl apelsin, saften av
2 msk rörsocker
1 st chilifruk, färsk,
hackad
0,5 dl olja t.ex. mat-
olja, kokosolja
1-2 tsk salt efter tycke
och smak
500 g räkor, skalade
1 st papaya
1 st cherimoya
2 msk koriander, färsk

Gör så här:

Blanda ihop limesaft, apelsinsaft, rörsocker, chili och salt i en kastrull och koka i hög värme i 5 minuter eller tills den reduceras till hälften. Rör om ofta.

Kärna ur, skala och dela cherimoyan och papayan i bitar. Lägg räkorna, cherimoyan och papayan i en skål och höll såsen över. Strö över koriandern.



Marinerade räkor med cherimoya och papaya

4 port.

Ingredienser:

1 dl lime, saften av
1 dl apelsin, saften av
2 msk rörsocker
1 st chilifruk, färsk,
hackad
0,5 dl olja t.ex. mat-
olja, kokosolja
1-2 tsk salt efter tycke
och smak
500 g räkor, skalade
1 st papaya
1 st cherimoya
2 msk koriander, färsk

Gör så här:

Blanda ihop limesaft, apelsinsaft, rörsocker, chili och salt i en kastrull och koka i hög värme i 5 minuter eller tills den reduceras till hälften. Rör om ofta.

Kärna ur, skala och dela cherimoyan och papayan i bitar. Lägg räkorna, cherimoyan och papayan i en skål och höll såsen över. Strö över koriandern.

