

Salta räkor och rökta ananasvåfflor

Total tid **35 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid 45 Min. väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till våffelsmeten:

220 g	vetemjöl, typ 405
8 g	bakpulver
20 g	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
15 g	socker
120 g	helt ägg
400 g	kärnmjöl
55 g	smält smör + lite till formen

Till räkorna:

5 g	sött paprikapulver
5 g	malen spiskummin
5 g	malda korianderfrön
2 g	cayennepeppar
20 g	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
3 g	mald svartpeppar
30 g	finhackad vitlök
60 ml	olivolja
45 g	citronjuice
750 g	räkor, rensade och skalade (16/20)

Ananasen:

5 g	rökt paprikapulver
10 g	mald kanel
75 g	honung
45 g	citronsaft
250 g	färsk ananas, skuren i lagom stora bitar

Dessutom:

400 g	labneh (avrunnen yoghurt)
10 g	finhackad koriander
10 g	hackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda mjöl, bakpulver, Kikkoman sojasås och socker i en stor skål. Vispa ägget i en andra skål och blanda med kärnmjölken och det smälta smöret. Tillsätt äggblandningen till mjölet och rör om för att kombinera. Rör inte om för mycket; några klumpar är ok. Tillaga smeten i ett smort våffeljärn.

Steg 2

Blanda paprikan, spiskummin, koriander, cayennepeppar, Kikkoman sojasås, paprika, vitlök, olivolja och citronjuice i en annan skål. Tillsätt räkorna i marinaden, täck väl och låt dra i kylan i minst 15 minuter. Tillaga sedan i en stekpanna eller på grillen i 3-4 minuter.

Steg 3

Blanda den rökta paprikan, kanel, honung och citronjuice i en tredje skål. Marinera ananasbitarna i blandningen i minst 30 minuter. Grilla ananasbitarna på hög värme, i 3-4 minuter, vänd då och då.

Steg 4

Servera våfflorna med labneh, ananas, räkor och färska örter.