

Yum Som-O: Thai pomelo och räksallad

Total tid **30 min Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **3 Min.** Tillagningstid **7 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
930 kJ / 222 kcal

Fett: **13,1 g** Protein: **18,4 g**
Kolhydrater: **11,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	pomelo eller grapefrukt
50 g	rödlök
30 g	morot
3	kvistar koriander
1	kvist basilika
1	kvist mynta
6	jätteräkor eller tigerräkor, skalade och urkärnade
1	stjälk citrongräs
5 g	vitlök
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	kokosmjölk
2 tsk	fisksås
1 msk	rostade nötter, krossade (jordnötter eller cashewnötter)
1 msk	stekt lök
8	salladsblad

FÖRBEREDELSE

Steg 1

6 jätteräkor eller tigerräkor, skalade och urkärnade - **1** stjälk citrongräs - **5 g** vitlök - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** kokosmjölk - **2 msk** fisksås
Om räkorna är för stora, skär dem i munsbitar (ca 4 bitar styck). Finhacka citrongräset och vitlöken. Värm Kikkoman sesamolja i en stekpanna. Tillsätt vitlök och citrongräs och stek tills de doftar. Tillsätt räkorna och stek under omrörning tills de är genomkokta (ca 3 min). Stäng av värmen. Tillsätt Kikkoman sojasås, kokosmjölk och fisksås. Blanda väl med stekpannans saft. Häll över i en skål och låt svalna till rumstemperatur.

Steg 2

100 g pomelo eller grapefrukt - **50 g** rödlök - **30 g** morot - **3** kvistar koriander - **1** kvist mynta - **1** kvist basilika
Skala pomelon eller grapefrukten och skär i bitar. Skiva rödlöken tunt och blötlägg den kort i vatten för att minska skärpan. Julienne-skär moroten. Tvätta koriander, mynta och basilika. Riv i bitar, men spara en liten mängd till garnering.

Steg 3

8 salladsblad - **1 msk** rostade nötter, krossade (jordnötter eller cashewnötter) - **1 msk** stekt lök - Sparade örterna
Blanda de avsvalnade räkorna från steg 1 och såsen med pomelon, grönsakerna och örterna från steg 2. Kyl i cirka 10 minuter. Lägg salladsbladen på ett serveringsfat. Lägg blandningen ovanpå och garnera med de krossade rostade nöterna, stekt lök och de sparade örterna. Servera omedelbart.

