



Eksotisk salat med rejer

Farverig og smækfyldt med lækker smag. Denne salat var bare et forsøg og blev et hit både hos voksne og børn (juster evt., så man selv tilsætter chilien ved servering). Kølig hvidvin med frisk syre og måske med en anelse restsødme passer perfekt til. Frugtig rosévin er også fremragende til.

Opskrift af: *Cecilia Martinez Søndergaard*

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

- ½ Papaya (eller 1 mango)
- 3 tykke skiver ananas
- ½ bakke rucolasalat
- 3-4 radiser
- 3-4 nye små gulerødder
- 8-10 grønne asparges
- 1 bøtte rejer, 300 g drænet
- ½ bakke friske ærter

Dressing:

- 5 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. mayonnaise
- 1 frisk rød chili, finthakket
- ½ løg, finthakket
- Havsalt og friskkværnet peber
- ½ tsk. sukker

Tilbehør: Lunt brød og kold smør med havsalt

Pynt: Hakket persille

Fremgangsmåde

1. Bælg ærterne
2. Lav dressingen ved at røre alle ingredienserne sammen. Smag den til og juster.



Til denne ret anbefaler vi



**Niederhäuser Klamm
Kabinett**

Weingut Jakob Schneider
Nahe, Tyskland

Varenr. 4252636



Ramón do Casar, Treixadura

Ramón do Casar S.L.
Galicien, Spanien

Varenr. 3141736



Grüner Veltliner, Loiser Berg

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4418736



**Bourgogne Côte d'Or
Chardonnay**

Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1443136





Opbevar den køligt.

3. Rens radiser, gulerødder, asparges og rucola.
4. Skær radiser og gulerødder i tynde skiver.
5. Skær og kassér bunden af aspargeserne, skær resten i 3-4 cm lange stykker.
6. Halvér papaya'en. Brug en ske til at skrabe alle kerner væk (Eller halvér mangoen og fjern stenen). Skræl papaya/mango og skær i store tern.
7. Skræl og skær ananasskiverne i store tern.
8. Dræn rejerne.
9. Fordel rucola i et stort fad og læg radiser og gulerødder rundt om salaten. Fordel asparges, papaya/mango, ananas, ærter i midten og tilføj rejerne til sidst. Pynt med persille og servér straks med dressing "on the side" og lunt brød samt koldt smør.