



## **Gremolatamarinerade räkor på mango- och avocadosalsa**

*Detta är en trevlig liten rätt som i små portioner passar som tilltugg till fördrink eller ett glas vin eller tillsammans med lite nyplockad sallad blir en underbar förrätt.*

*Ca 200 g skalade räkor*

*Gremolata:*

*½ dl olivolja  
1st citron, skal och saft  
1st vitlöksklyfta, pressad eller finhackad  
¼-½ dl hackad persilja*

*Blanda alla ingredienser till gremolatan och blanda det sedan tillsammans med räkorna. Ställ i kyl en stund så smakerna blandas ordentligt.*

*Mango- och avocadosalsa:*

*1st mango  
2st avokado  
1 msk citronsaft  
½ dl crème fraiche  
tabasco  
salt och peppar*

*Skala och fintärna mangon. Dela och gröp ur avokadon ner i en bunke, tillsätt citron och mosa med en gaffel till en krämig smet. Tillsätt crème fraiche och smaka av med salt, peppar och tabasco. Blanda till sist i den tärnade mangon.*

*Ett serveringstips om man vill äta detta som tilltugg är att servera det ur små glas, till exempel snapsglas. Lägg då lite av salsan i botten på glaset och några räkor ovanpå.*

*Trevlig vår och lycka till!  
Önskar familjen Åkerblad  
och köksmästare Anders Carlsson*

**Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri**

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg  
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52  
www.akerblads.se info@akerblads.se