

# Räksallad

## RÄKSALLAD

För 2 personer

500 g färska räkor med skal

2 st ägg

150 g romansallat

50 g rödkål

1 st avokado

10 cm gurka

2 st salladslök

1 msk hackad dill

1 st lime (saften)

Efter tycke & smak flingsalt

Efter tycke & smak svartpeppar

## HUSGERÅD

Kastrull

Kniv

Bunke

Citruspress

Hushållsvåg

Allergiinformation: Receptet innehåller räkor och ägg.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

# Räksallad

## Räksallad

Visst är det gott att få njuta av en fräsch Räksallad då och då. Rikligt med räkor och goda grönsaker tillsammans med en krämig aioli, så gott!

Laga och njut av denna härliga Räksallad när du vill ha något extra gott och lyxigt.

### Så här gör du

- Koka äggen
- Skala räkorna
- Skölj och skär romansallaten i önskad storlek
- Strimla rödkålen, med en [mandolin](#) eller osthyvel
- Dela, skala och kärna ur avokadon, skär i tärningar
- Tärna gurkan
- Strimla två salladslök
- Lägg romansallaten, rödkålen, avokadon, gurkan, salladslöken och dillen i en bunke vänd försiktigt till det blandat sig
- Pressa över limesaften och vänd någon vända till
- Smaka av med lite flingsalt och svartpeppar
- Lägg upp salladen på serveringsfat och lägg på de skalade räkorna
- Skala och skär äggen i klyftor och lägg upp på fatet
- Strö över lite extra dill på räkorna



Ät och njut din Räksallad tillsammans med en god aioli.

Föl j receptet på vår [Vitlök och chilimajonnäs](#) men uteslut chilin och persiljan. Tillsätt eventuellt lite extra vitlök och smaka av med någon nypa cayennepeppar för en god aioli.

# Räksallad



Här hittar du fler goda recept på [sallad](#).

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



**Paleo för ett hälsosammare liv!**

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---