

Marinerade Tigerräkor med Halloumiost och mangosalsa

8 personer

225 g Halloumiost (8 skivor)
ruccolasallad
4 skivor rostat bröd
Philadelphiaost med gräslök

40 st tigerräkor marineras med:

½ pressad citron
½ tsk krossad vitlök
1 tsk minced chilli
1 msk olivolja Vergine

Mangosalsa (16 personer)

3 mangofrukt (ca 1 kg)
3 salladslökar
1 tsk sambal oelek
1 pressad limefrukt
1 dl mango chutney
2 krm salt



Smör till stekning.

Tillagning:

Blanda marinaden med tigerräkorna. Låt stå i rumstemperatur.

Förbered mangosalsan. Halvera, kärna ur och skala mangon. Skär den i små tärningar. Skär salladslöken i strimlor. Rör samman mango, salladslök, sambal oelek, limejuice och mango chutney. Salta.

Skölj, rensa och ta bort stjälkarna på ruccolasalladen.

Rosta brödsnivorna. Bred Philadelphiaosten på varma brödsnivor. Skär bort kanterna och dela skivorna diagonalt, dela vardera toasthalva på mitten och lägg ihop dem med ost mot ost.

Sila av marinaden från tigerräkorna. Smörfräses i hett stekjärn.

Vändstek Halloumiostskivorna i smör, snabbt tills de är gyllenbruna strax innan servering.

Placera halloumiosten på ruccolasallad, dekorera med 5 tigerräkor, mangosalsa och toast.