

# LET'S GO TAPAS

## ENCHILADAS.

Räkenchiladas med sting, gratinerade i ugn serveras med chilimajonnäs.  
Passar likabra som vardagsmiddag eller som förrätt.

👤 ENKEL, 2-4 pers

### INGREDIENSER

Enchiladas  
36 st Jätteräkor  
(råa utan skal, MSC-märkta)  
6 st Tortilla bröd  
1 msk Patatas Bravas krydda  
1/2 knippe Färsk koriander  
1 knippe Gräslök  
3 st Färsk lime  
1 knippe Bladsallad  
1 st Mango  
150 g Tapas ost la Reserva, riven

Olja eller smör att steka i.

### SNABB CHILIMAJONNÄS

1 dl Majonnäs  
1 msk Sirachasås  
Smaka av med salt.

### CHILIAIOLI

2 st Äggulor  
1 1/2 dl Rapsolja eller natural olja  
1 st Vitlöksklyfta  
1 msk Vinäger  
1/2 msk Patatas Bravas krydda  
Smaka av med salt.



### GÖR SÅ HÄR:

- Enchiladas:** Blanda räkor och Patatas Bravas krydda. Fräs på allt SNABBT i het oljad stekpanna. Finhacka koriander, gräslök och bladsallad samt mango. Riv Tapasosten grovt. Dela upp limen i klyftor. Lägg ut tortilla bröd, toppa med sallad, heta räkor, mango, koriander och pressa över lite färsk limesaft. Rulla ihop och lägg på plåt eller ugnsfäst form. Upprepa för alla bröd. Strö över lite riven ost och gratinera i ugn tills fin färg. Servera med färsk lime och gräslök samt chiliaioli eller chillimajonnäs.
- Chiliasioli:** Vispa ihop äggulor och vinäger hårt. Häll ner oljan i en tunn stråle medans du vispar till en tjock konsistens. Blanda ner vitlök, Patatas Bravas krydda och smaka av med salt.
- Snabb chilimajonnäs:** Blanda majonnäs och sirachasås, smaka av med salt.

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar  
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se