



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJA-CHILIMARINOITU RAPUCOCKTAIL

AINEKSET NELJÄLLE

- 200 g tiikeriravunpyrstöjä (tai isoja katkarapuja)
- 1 kypsä avokado
- 1 koura kirsikkatomaatteja
- 1 paprika, värillä ei väliä
- 1/2 kurkku

RAPUMARINADI

- 2 tl tuoretta chiliä silputtuna hyvin pieneksi (vahvuus maun mukaan)
- 1/2 kynsi valkosipulia silputtuna hyvin pieneksi
- 1 rkl limenmehua
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 rkl Hunajayhtymän hunajaa

JOGURTTI-LIMEMAJONEESI

- 3 rkl tuhtia majoneesia
- 1 rkl kreikkalaista jogurttia
- 2 tl raastettua limenkuorta
- 1/2 rkl limenmehua
- 1/2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- suolaa maun mukaan

RAPUMARINADI

Sekoita marinadiainekset. Valuta kypsät ravut kuiviksi. Sekoita ja marinoi rapuja 2-4h jääkaapissa.

JOGURTTI-LIMEMAJONEESI

Sekoita majoneesiainekset ja jätä jääkaappiin maustumaan 2-24h.

Pese ja kuutioi paprika melko pieneksi. Samaan kokoon myös kurkku. Kirsikkatomaatit halkaistaan. Kuori avokado lähellä tarjoilua. Kuutioi se ja pirskota limenmehua päälle, ettei avokado tummene.

Kasaa rapucocktailit kerroksittain vihanneksilla, majoneesilla ja ravuilla (tiikeriravuista voi ottaa kovan pyrstön pois). Viimeistele annos yhdellä ravulla, jossa pyrstöpää vielä jäljellä. Raasta hiukan limenkuorta koristeeksi. Tarjoa rapucocktailit kylmänä.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

 www.facebook.com/hunajayhtyma

