**Salat með risarækjum í hvítlauks marineringu**

Linda Ben ritar

Ég fer ekki leynt með það hversu mikið ég elska risarækjur. Þær eru í algjöru uppáhaldi hjá mér þegar kemur að sjávarfangi, meira að segja finnst mér þær betri en humar, allavega eins og staðan er í dag. Það er nefninlega hægt að elda þær á svo fjölbreyttan hátt og þær setja svo mikinn lúxus í hvaða rétt sem er. Hér setti ég saman einfalt ferkst salat og toppaði það með bragðmiklum risarækjum í hvítlauks marineringu. Ég lét marineringuna fylgja með af pönnunni og ofan á salatið sem var dúndur gott! Þess vegna er salat dressing fullkomlega óþörf. Þetta salat virkar jafnt sem forréttur og aðalréttur, allt eftir því hvert tilefnið er, en athugið þá að aðlaga skammtastærðirnar í uppskriftinni.

**Ferskt og bragðmikið salat með risarækjum í hvítlauks marineringu**

* 1 pakki risarækjur (um það bil 12 rækjur)
* 2 hvítlauksgeirar
* kóríander krydd
* lime
* salt og pipar
* ólífu olía
* 250 g spínat
* 1 mangó
* 2 lítil avocadó
* 5-7 kirsuberja tómatar
* 1 lítil krukka fetaostur
* lúka kóríander
* ½ rauður chilli

Aðferð:

1. Setjið risarækjurnar í skál, kreystið hvítlaukinn yfir með hvítlaukspressu, rífið börkinn af 1 lime, kryddið með salt, pipar og kóríander kryddi. Hellið góðum slurk af ólífu olíu yfir eða u.þ.b. 2-3 msk og blandið vel saman. Látið marinerast í hálftíma ef þið eigið hann til en annars bara á meðan salatið er útbúið.
2. Skolið spínatið, þerrið og raðið því á fallegan disk. Skerið mangóið, avocadóið og kirsuberja tómatana niður í hæfilega stóra bita og raðið því á diskinn líka.
3. Dreifið feta ostinum yfir, notið eins mikla olíu með og ykkur finnst gott að hafa (ég sigta hana smá frá svo það verður alltaf svolítið eftir í krukkunni).
4. Steikið risarækjurnar á pönnu upp úr marineringunni þangað til þær eru eldaðar í gegn eða um leið og þær eru orðnar bleikar í gegn (passa að elda þær ekki of mikið), raðið þeim ofan á salatið og hellið marineringunni yfir líka.
5. Rífið kóríander, skerið rauðan chilli og dreifið yfir salatið.

Vinó mælir með [Muga Blanco](https://www.vinbudin.is/heim/vorur/stoek-vara.aspx/?productid=02335/)

Mynd af víninu hér og stjörnugjöf 4 ½ stjarna

Víngarðurinn, Vín og Fleira segir;

*„Síðast fékk ég árganginn 2014 til umfjöllunar (\*\*\*\*) og ekki er ég frá því að árgangurinn 2015 sé bæði fínlegri og betri, en þetta er auðvitað smekksatriði. 2014 var eftilvill stærri, mýkri og feitari en ég kann betur við þennan jarðbundnari og steinefnaríkari stíl. Það er sem fyrr aðallega úr þrúgunni Viura (90%) og afgangurinn er Malvasia og það er gerjað í eikartunnum í stíl við Búrgúndarhvítvín. Það er ljós-gullið að lit með ferska, meðalopna angan af sætum sítrus, peru, steinaávöxtum, rykugum steinefnum, austurlenskum ávöxtum og dálítið sviðinni eik. Það er sýruríkt og ferskt í munni, mjúkt og kremað með keim af eplaböku, sætum sítrus, steinaávöxtum, kryddgrösum, rauðu greipaldin, peru og reyktum tónum úr eikinni. Það endist vel og er skrefinu nær Búrgúnd en árgangurinn 2014. Fínlegt en margslungið og er afar vel byggt. Mjög gott matarvín sem er fínt með hverskyns bragðmeiri forréttum, feitari og bragðmeiri fiskréttum og ljósu kjöti líka. Verð kr. 2.799.- Frábær kaup.“*