

Räkcevice med rostad sesam

4 msk sesamfrö
2 tsk olivolja
1 ½ gurka
1 tsk salt
1 ½ kg räkor
4 tsk rivet citronskal
4 msk pressad citron
3 msk olivolja
1 tsk hackad habanero
2 pressade vitlöksklyftor
4 msk dill
4 msk hackad koriander
svartpeppar

Rosta sasamfröna gyllenbruna i en het panna med lite olivolja. Salta och häll upp i en skål. Skala, kärna ur och tärna gurkan. Lägg på en tallrik och strö över saltet.

Skala räkorna och blanda med citronskal, citronsaft, olivolja, habanero, vitlök, dill och koriander. Vänd ner gurkan, smaka av med svartpeppar. Servera i små glas eller skålar. Toppa med sesamfrön.