Risonisallad med räkor

Till 10 portioner

Tio vitlöksklyftor, tunt skivade
500 g risoni
500 g räkor utan skal
200 g sockerärter
5 salladslökar, strimlade
3 citroner
rucolasallad
dillvippor
salt
svartpeppar

Gör så här.

Bryn utan att bränna vitlöken i olivolja.
Låt rinna av på ett hushålls papper.

Riv citronerna och pressa ur saften.

Koka risonin enligt anvisningarna på
förpackningen. Låt rinna av i ett durkslag,
spola med kallt vatten.

Blanda risonin med räkor, grönsaker, citronskal, rucolasallad,
citronsaft (ca 3 msk), olivolja (ca 5 msk), salt och svartpeppar.
Lägg upp i skålar och toppa med brynt vitlök och dill.