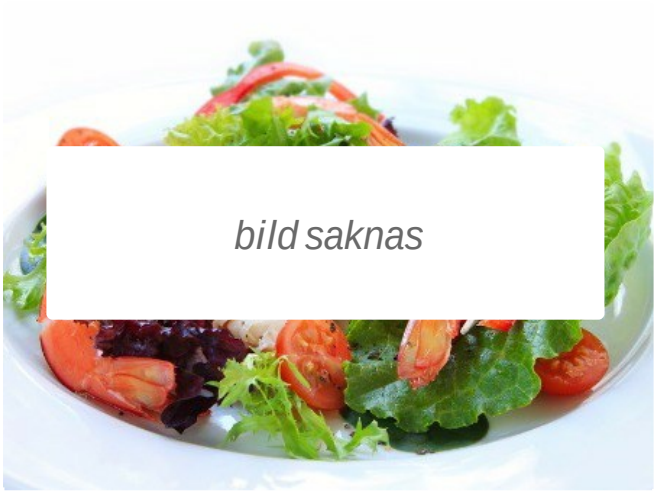


inköpslistan.se

Av: Eva Dramin

- 4 port
- Skaldjur, Förrätt, Lättlagat

GRATÄNG MED RÄKOR OCH ÄGG

Ingredienser

250 g räkor, skalade *(frysta)*
4 st ägg
100 msk smör *(el. marg.)*
1,5 dl vetemjöl
2,5 dl grädde, matlagning *(el. mjölk)*
1 msk basilika *(el. 1/5 msk curry)*
1 krm svartpeppar

Gör så här

Tina räkorna. Hårdkoka äggen. spola dem i kallt vatten så de kallnar. Skala och grovhacka äggen. Sätt ugnen på 225 grader.
Hetta upp fettet i en kastrull. Rör i mjöl och senap och späd med grädde eller mjölk. Koka upp under omrörning och låt sedan sjuda under lock några minuter.
Smaka av med salt, peppar och basilika (Curry)
Lägg räkor och ägg i en liten smord ugnssäker form eller i portionsformar.
Bred såsen över och strö på ost. Gratinera i ugnen 10 -15 minuter, eller tills osten fått fin färg.
Serveras med rostad bröd, som lunch-eller kvällsrätt till två eller som förrätt till fyra.