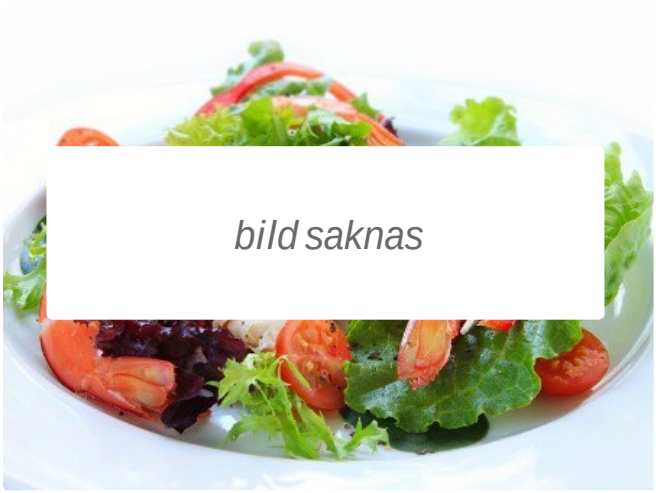


inköpslistan.se

Av: Veronica Stolt

4 port

Skaldjur, Förrätt, Fest

SKALDJURSSALSA

Ingredienser

4 st smördeg *(eller tartletter)*
200 g crabsticks
200 g räkor *(skal)*
1 st avokado
2 msk gräslök
1 msk paprika, röd
3 msk olivolja
1 klyfta lime
1 tsk salt
1 tsk chili, röd

Gör så här

1. Grädda smördegspastejerna enligt anvisning på förpackningen. Det kan vara bra att grädda dubbelt så många som behövs eftersom några kan bli sneda eller vägra pösa upp.

2. Skala räkorna och spara dem så hela som möjligt. Blanda räkor, salladskrabba, avokado i pyttesmå tärningar, gräslök och paprika. Rör inte, utan vänd lätt ihop ingredienserna med två gafflar.

3. Rör samman dressingen av olja, lime, salt och chili. Häll över salladen och vänd så att ingredienserna binds ihop.

4. Skeda den kalla salsan i ljumma smördegspastejer.

5. Garnera med en hel räka och några gräslökstrån. Sätt pastejerna på salladsblad på tallrikar och servera. Om det blir salsa över kan det läggas på tallriken.