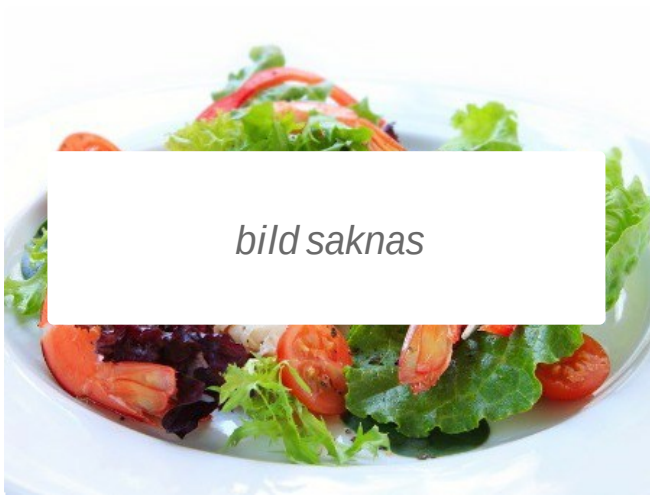




- 4 port
- Skaldjur, Förrätt

TOAST SKAGEN MED LÖJROM

Toast Skagen med löjrom och smörstekt bröd.

Ingredienser

- Toast Skagen
 - 1,5 kg räkor, oskalade
 - 1 krm vitpeppar (Nymald)
 - 1 msk citron (Saft)
 - 2 krm salt
 - $\frac{1}{2}$ dl dill (Hackad)
 - 8 skivor vitt bröd
 - 150 g löjrom
- Majonnäs
 - 2 st ägg
 - $\frac{1}{2}$ msk vinäger, vitvin
 - $\frac{1}{2}$ msk senap
 - 2,5 dl rapsolja
 - 2 krm salt
 - 1 krm vitpeppar (Nymald)
- Garnering
 - 1 knippe dill
 - 2 st citron (Klyftor)

Gör så här

- Majonnäs:** Lägg äggulorna i en bunke och tillsätt vinäger och senap. Vispa ihop och tillsätt oljan, först droppvis och sedan i en tunn stråle, under kraftig vispning. Krydda med salt och peppar.
- Skala räkorna och grovhacka dem.** Blanda räkorna med majonnäs och smaksätt med citron. Krydda med salt och peppar och blanda i dillen.
- Ta ut rundlar ur brödsnivorna med en utstickare eller ett glas.** Stek brödsnivorna i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida, tills de fått gyllenbrun färg.
- Lägg bröden på assietter och fördela skagenröran på.** Toppa med löjrom och garnera med dillkvistar och citron.