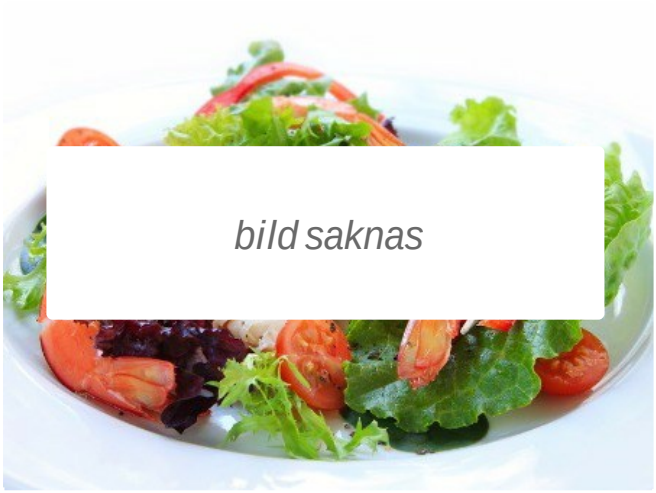


inköpslistan.se

Av: Joakim

- 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
1/2 dl dill *(Hackad)*
8 skivor vitt bröd
150 g löjrom

Majonnäs

2 st ägg
1/2 msk vinäger, vitvin
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

1. 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.

2. Skala räkorna och grovhacka dem. Blanda räkorna med majonnäs och smaksätt med citron. Krydda med salt och peppar och blanda i dillen.

3. Ta ut rundlar ur brödskivorna med en utstickare eller ett glas. Stek brödskivorna i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida, tills de fått gyllenbrun färg.

4. Lägg bröden på assietter och fördela skagenröran på. Toppa med löjrom och garnera med dillkvistar och citron.