Recept!

reso.nu

Räkcocktail

Pillade räkor med knaperstekt bacon, gurka, romansallad, sultanrussin, små krutonger och blandas med Nobissås. Serveras med hyvlad parmesan.

Ingredienser för 4 port		***Så här gör du:***
300g	Pillade Räkstjärtar	*Stek bacon knaprig och lägg på hushållspapper.*
4 skiv.	Fiiiinstrimlad bacon	*Koka upp vatten och sjud äggen i 3 min.*
1 st	Ägg	*Knäck äggen och skrapa ut innehållet i en*
1 msk	Vitvinsvinäger	*bunke. Under tokvispning droppar du*
1½ dl	Matolja	*omväxlande ner vinäger och olja. Såsen blir som*
2 krm	Salt	*en majonnäs. Smaksätt med salt, svartpeppar,*
1 krm	Svartpeppar	*Dijonsenap, gräslök och vitlök.*
1 tsk	Dijonsenap	*Rosta brödet knaprigt. Strimla lite av*
1 msk	Finskuren gräslök	*romansalladen.*
½ st	Vitlöksklyfta	*Precis innan servering blandar du räkor, bacon,*
1 dl	Fintärnat vitbröd	*såsen, den strimlade romansalladen, russin och*
4 blad	Romansallad	*krutonger.*
2 msk	Sultanrussin	*Lägg romansallad i cocktailglas därefter*
	Hyvlad parmesan	*räkblandningen och garnera med parmesan,*
4 st	Citronklyftor	*gräslök och citron.*

Lexö på Resö
Hamnholmen, 457 97 Resö
+46 (0)525 250 00
dan@lexo.se