



Recept!

reso.nu

Räkmums

En krämig räkeröra med pepparrot och purjolök.

Ingredienser för 4 port

1,5 dl	Majonnäs
½ dl	Creme fraiche
2 msk	Riven pepparrot
1 dm	Strimlad purjolök
1 knippa	Skuren dill
3 dl	Räkstjärta
½ dl	Gröna ärtor
	Salt och vitpeppar

Så här gör du:

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar, ev. mera pepparrot om det är för lite sting i mumsen.

Tips:

Passar givetvis till gott bröd och sallad, men också till en bakad potatis.

Majonnäs eller som det stavar i frankrike, Mayonnaise

En kall grundsås istället för kemiska majonnäserna som finns i handeln.

Ingredienser för 4 dl majonnäs

2 st	Äggula
1 tsk	Dijonsenap
2 tsk	Vitvinsvinäger
3 dl	Matolja
	Salt och vitpeppar

Så här gör du:

Vispa eller mixa äggula, senap och vinäger en liten stund. Tillsätt olja dropp vis och därefter i en fin stråle under tok vispning eller mixning. Majonnäsen är klar när du har så mycket olja att när du lyfter upp vispen stannar majonnäs toppen utan att flyta ner. Smaka av med salt och vitpeppar.