

Toast Skagen

Hellst skall det vara färska räkor i en Toast Skagen. Går även bra med räkor i lake!

Ingredienser (6 port)

- 750 g Räkor fäska skalade eller i Lake
- 1.5 dl Gräddfil
- 1 st finhackad gul eller rödlök
- 1.5 tsk Konjak
- 1.5 krm Salt Fint
- 1.5 krm Vitpeppar malen
- 6 st rostade formbröd eller Vollkornbröd.
- 4.5 msk färsk Dill
- 150 g Löjrom
- 1.0 st Citron



Hemlagad majonäs

- 3 st Ägg-gulor av Ägg
- 6 dl Matolja
- 1.5 msk Senap Dijon

Gör så här:

Börja med att majonnäsen.

1. Alla ingredienser skall ha samma temperatur för att undvika att det skär sig.
2. Blanda äggulor, salt, peppar och senap i en skål.
3. Tillsätt oljan försiktigt, i början bara droppvis, under flitig vispning.
4. Smaka av med salt och peppar. Om den blir för tjock kan man späda med några droppar vatten
5. Det går även bra att köra alltsammans i en mixer.

Vill man inte ha besvär med att göra majonäs går det också bra med (riktig) färdigköpt majonäs-ca. 3.5 dl. (350g)

Skala och blanda räkorna med majonnäsen, löken och gräddfilen i en skål. Tillsätt konjaken, salt och peppar. Rosta en formbröds-kiva, eller en Vollkornbröds-kiva, per portion. Blanda ner den hackade dillen i räkröran straxt före serveringen så att den behåller sin spänst. Lägg röran på bröds-kivorna och toppa med en klick löjrom. Garnera med en citronklyfta och en dillkvist. Smaklig spis.

Avnjut med vitt vin eller öl och en klar Akvavit / Vodka