

Klassisk Svensk Räkcocktail

- 50-60 st färska räkor skalade, eller 350 g färdig skalade djupfrysta (cirka mängd)

1/4 salladshuvud (isbergssallad)

- 12st färska gröna sparrisar
- 2st Avocado
- 1-2 msk gröna ärtor/port (cirka mängd)- på burk eller djupfrysta.
- 4 cocktailtomater (dekoration)
- 1st citron
- 1 knippe dill
- Nymalen vitpeppar
- 2dl Rhode islandsås

Rhode Island sås

- 3 msk majonnäs (efter smak & tycke)
- 3 msk chilisås
- 2 msk gräddfil
- Pressad citron efter smak.
- 1st kapsyl konjak
- Salt & vitpeppar
- 1-2 pressad/e vitlösklyfta/or

Gör så här

1. Strimla isbergssalladen fint och lägg i iskallt vatten. Skala eller tina räkorna.
2. Skölj sparrisen och skär av 3 cm från roten. Gnid in dem i salt och nymalen vitpeppar samt några droppar citron. Grilla dem 5-6 minuter i ugnen.
3. Tina eller häll av burk-ärtorna.
4. Häll av vattnet från salladen och torka den torr. Lägg salladen i botten av ett cocktailglas.
5. Fördela ärtor och avokado i stora bitar i glaset. Därefter räkorna och sparrisen.
6. Rhode Islandsås: Rör ihop alla ingredienser. Smaka av med salt och peppar, (salta och peppra inte för mycket) citron och pressad vitlök.
7. Häll över Rhode Islandsåsen och garnera med citronklyfta, klyftad cocktailtomat och dill.