

RECEPT – Förrätt Meny våren 2009 – Owe Tegman

Skaldjurscocktail

Buffé nr 12 2008, sid 20

Ingredienser

Portioner: 6-8

500-700 g räkor (frysta, tinade med skal)

1-2 avokado

1-2 msk crème fraîche

1-2 msk färskpressad limejuice

1 tsk wasabi

8-10 körsbärstomater

2 salladslökar

1/2 msk äppelcidervinäger

1 tsk honung

1 påse späda salladsblad (70 g)

1 lime

olivolja

smör

salt och peppar



Tillagningstid: Max 20 min

Svårighetsgrad: Medel

Gör så här

1. Skala räkorna. Dela och gröp ur avokadon. Mixa avokado med crème fraîche, limejuice och wasabi till en slät kräm. Smaka av med salt och peppar. Lägg i en skål och täck väl.

2. Skär tomaterna i klyftor. Strimla salladslöken. Blanda 2 msk olivolja, äppelcidervinäger, honung, salt och peppar.

Går att förbereda hit.

3. Blanda salladsblad, tomater och räkor med vinägretten och fördela i cocktailglasen.

4. Lägg musslor och avokadokräm på salladen. Skär limen i klyftor och garnera med dem.