



Gravlax med räktsatziki

Det här behövs till 10 pers:

325 g gravad lax i tunna skivor

Tsatsiki:

3 dl Turkisk yoghurt 10%

1/2 gurka, ca 325 g

1 tsk salt

600 g räkor med skal, ca 250 g skalade

5 pressade klyftor vitlök

Toast:

10 skivor vitt bröd

smör att bre på och till stekning

ca 1 dl finhackad dill och gräslök

Tillbehör: olika salladssorter

Gör så här:

1. Tzatziki: Riv gurkan och lägg den i ett durkslag. Blanda med salt och låt gurkan rinna av ca 20 min.

Pressa ur vattnet som används för att eventuellt späda yoghurten med.

2. Blanda yoghurt och gurka med de skalade räkorna och vitlök.

Ställ kallt.

3. Toast: Kantskär brödsnivorna och skär dem till önskad form.

Smör brödet lätt på båda sidor och vänd dem i dill och gräslök.

Stek i panna på medelgod värme tills brödsnivorna får fin färg.

4. Lägg upp laxskivorna på assietter tillsammans med några salladsblad, tsatsiki och nystekt toast.