

Chilidressing till räkor

Räkorna marineras i en dressing med mycket smak. Ananassen ger friskhet och sötma till rätten.

Det här behövs till 8 pers:

8 skivor färsk ananas eller från burk i naturell juice

8 dl skalade räkor (1,2 kilo med skal)

Dressing:

½-1 urkärnad, finhackad röd spansk peppar

1 dl sweet chilisås

1 lime, rivet skal och saft

ett par stänk tabasco

2 msk hackad dill

1 krm salt

Servering:

krispiga salladsblad, t ex frisée eller rucola

gurkstavar

4 skivor vitt formbröd

dillkvistar

Gör så här:

1. Kör ingredienserna till dressingen i mixer. Blanda den med de skalade räkorna och ställ kallt ca 1 timme.
2. Servering: Fördela ananasskivor, salladsblad och gurkstavar på 8 tallrikar. Fördela räkorna ovanpå.
3. Kantskär och rosta brödet. Dela skivorna diagonalt och stick ner en bit i varje portion. Garnera med dillkvistar



forts