



## Räksallad, het på minitoast

Salladen bör läggas upp på brödet precis före serveringen, så att det inte hinner bli fuktigt.

### Det här behövs till 10 pers:

5 rostade kantskurna franskbrödsivor  
Rödlök, ca 500 g  
2,5 dl vatten  
ca 200 g blandade salladssorter  
600 g skalade räkor

### Tomatdressing:

Biffomat, ca 900 g  
5 msk pressad lime  
4 msk olivolja  
2,5 tsk finhackad spansk peppar  
5 msk blandade färska kryddörter (oregano, basilika och timjan)  
ca 2,5 krm salt

Till garnering: färska kryddkvistar

### Gör så här:

1. Dressingen: Skålla, skala och kärna ur tomaten. Kör tomatköttet i mixer med limesaft och olja. Smaksätt med spansk peppar, färska örter och salt.
2. Dela de rostade brödskivorna diagonalt till trekanter och lägg dem på förrättstallrikar.
3. Strimla löken tunt. Koka upp vattnet och håll det över. Håll av vattnet efter 30 sekunder, löken ska bara bli mildare.
4. Riv de sköljda och väl avrunna salladssorterna i fina strimlor.
5. Fördela sallad och lök på bröden och tallrikarna.
6. Lägg på ett berg med räkor och droppa på dressingen.
7. Garnera till sist med färska kryddor.