

RÄK-COCKTAIL

8 personer

6 dl skalade räkor
1 purolök
2 viltlöksklyftor
Olja och smör till stekning
4 dl tärningar av skalad gurka
4 ~~8~~ dl plockad dill
Salt och vitpeppar

Selleripuré

1 rotselleri
8 msk lätt creme fraiche
Salt och peppar

Örtolja

2 scharlottenlök
2 dl olivolja
1 dl finskuren dill
1 dl finskuren persilja
Salt och vitpeppar.

Börja med selleripurén.

Skala sellerin och skär den i mindre bitar. Koka bitarna i saltat vatten tills de är mjuka. Häll av vattnet. Mixa sellerin med crème fraiche till en slät puré. Smaksätt med salt och vitpeppar. Ställ i kylskåp

Skala och finhacka scharlottenlöken till örtoljan. Blanda med olivolja och örter. Smaksätt med salt och vitpeppar.

Skär purolöken tunt. Riv vitlöken. Fräs purjo-och vitlök i olja och smör ett par minuter utan att det tar färg. Låt svalna och blanda i gurktärningarna, räkor och dill. Ringla lite örtolja över och smaka av med salt och vitpeppar.

Till servering

1 franskbröd

Sätt ugnen på 200grader
Skär franskbrödet i $\frac{1}{2}$ cm tunna skivor och lägg på en plåt.
Ringla över lite örtolja och baka i ugnen ca 5min.

Fördela selleripurén i glas. Lägg räksallad ovanpå och toppa med en brödskiva.
Servera resten av bröden som tilltugg.