

Borgmästaretoast med räkor

 Kock: Leila Lindholm » TV: Leilas home delivery »

Leilas recept på borgmästaretoast eller toast med lyxig röra på räkor och löjrom - perfekt till förrätt! Receptet ger 20 små kanapéer.

Ingredienser

Borgmästaretoast

200 g räkor i lag, handskalade
1 dl majonnäs
100 g löjrom
2 msk pepparrot, färsk
flingsalt
svartpeppar från kvarn
10 skivor formfranska
smör till stekning
färsdill till garnering



FOTO: TV4

Gör så här

1. Borgmästaretoast

Häll av räkorna och låt all vätska droppa bort ordenligt (man kan krama ur dem lätt).

2. Blanda räkor, majonnäs, löjrom (sparat lite till garnering) och färsk riven pepparrot.

3. Smaksätt med flingsalt, svartpeppar och några droppar citronsaft.

4. Stansa ut små runda toasts i kanapéstorlek.

5. Stek brödet i smör.

6. Lägg en klick räkröra på varje toast och garnera med löjrom och dill.