

Receptkort Räkcocktail



Receptkort

Räkcocktail

En räkcocktail är en riktigt klassisk förrätt. Lätt att göra och väldigt god!

Det här behöver du (för 4 personer):

200 g räkor med skal (frysta)
1 litet salladshuvud
2 ägg
4 tunna halva citronskivor
1 tomat

Rhode Island-dressing

(går att göra själv):

4 dl majonnäs
1 msk tomatketchup
1 msk chilisås
Några droppar pressad citron
salt
malen vitpeppar
½ msk konjak eller Madeira (valfritt)

Dekoration:

4 tsk majonnäs
dillkvistar

Gör så här:

1. Rhode Island-dressing: Blanda majonnäs, tomatketchup, chilisås, citron, salt och vitpeppar. Tillsätt konjak eller Madeira (valfritt). Ställ in i kylan fram till servering.

2. Hårdkoka äggen och spola dem sedan i kallt vatten. Skölj och skär tomaten i bitar. Skär äggen i halvor.

(Det här kan göras långt i förväg. Täck ingredienserna med plastfolie och ställ in i kylan.)

3. Skölj och strimla salladsbladen och lägg i botten av glasen. Tillsätt lite Rhode Island-dressing och fyll på med tomater och skalade räkor. Lägg en klick majonnäs på varje ägghalva och dekorera med en dillkvist. Lägg ägghalvorna och citronskivorna över räkorna och tomaterna.



RÄKOR MED SKAL
frysta
500 g