Rekesalat



Ingredienser

♥ 500 g rensede reker (ferske eller frosne)
♥ 1 dl majones
♥ 1 dl seterrømme
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 bunt frisk dill
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Rør sammen majones, rømme og sitronsaft. Smak til med kvernet salt og pepper.

Rør inn hakket dill.

Bland deretter inn rekene (spar noen til pynt). Jeg bruker hele reker her, men du kan godt skjære noen av dem i mindre biter.

Ha rekesalaten i en skål. Pynt med noen reker på toppen.

Server gjerne rekesalaten på nybakt **Frøloff** med smør, agurk, mer reker, dill og en skvis sitron.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på 500 g ferske, ferdigrensede reker. Du kan alternativt bruke frosne reker som du tiner før du renser dem. 1 kg reker med skall tilsvarer ca. 500 reker uten skall. Du kan jo bare skalere ned oppskriften hvis du vil lage

rekesalat av en mindre porsjon reker.

♥ Du kan eventuelt også blande inn litt finhakket rødløk.

♥ Se også **Eggesalat med reker** og **Skagensalat** som gjerne serveres på **Toast Skagen**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rekesalat