Rekecocktail



Ingredienser

♥ 0,5 isbergsalat
♥ 1 agurk
♥ 2 avokado
♥ 0,5 rødløk
♥ 400 g rensede reker (ferske eller frosne)
♥ 100 g lakse- eller ørretrogn
♥ 0,5 vårløk
♥ 1 sitron
♥ frisk dill

Marie Rose-dressing:
♥ 1 dl majones
♥ 1 dl rømme
♥ 2 ss ketchup
♥ 1 ss konjakk
♥ 1 ss presset sitronsaft
♥ 1 ts Worcestershiresaus
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start gjerne med å røre sammen ingrediensene til dressingen (smak til).

Finn frem de øvrige ingrediensene.

Kutt opp isbergsalat og legg i bunnen på glassene. Skjær agurk og avokado i terninger og fordel over salaten. Legg på finsnittet rødløk.

Ha så på en rikelig mengde rensede reker!

Topp med dressingen.

Pynt med lakserogn, litt finsnittet vårløk, frisk dill og sitronbåter. Kvern over litt salt og pepper.

Tips

♥ Når du lager Rekecocktail, er det viktig at du bruker store, fine reker som du renser selv. Med 400 gram reker i oppskriften menes ferdig renset vekt.

♥ Du kan så klart sløyfe konjakken i dressingen, men i en klassisk Rekecocktail hører dette med! □□

♥ Rekecocktail bør serveres nylaget.

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

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