

Rejecocktail Med Marineret Krebsehaler. (Hugo's).

Indsendt af: Hugo Hansen
Hugo's Country Køkken.

4. Person

300. g pillede, friske el. frosne rejer.
100. g krebsehaler.
100. g ds. asparges eller friske asparges.
50. g smør eller plante margarine
½ icebergsalathoved.
1. bt dild.
1. bt forårsløg
1. citron.
5 dl creme fraiche 18 %
1. ps mild paprika
50. g ægte mayonnaise i pose
4. små flûte

Dressing:

50. g ægte mayonnaise i pose
4 dl creme fraiche 18 %
½. fløde.
Tomatketchup
Citron.
Mild paprika.
salt & peber.

Køb frosne eller friske rejer og pil dem.
Rejer skal tø langsomt op, drys lidt salt over rejerne inden de tør op.

Hæld en ds. asparges op i en sigte til afdrypning.

Skyld dillen, tag lidt fra til pynt, klip eller hak resten fin, bland det i cremefraichen med mayonnaise en spiseskefuld tomatketchup, nogle dråber citronsaft, salt, peber, ½ tsk paprika, pisk fløden stiv, vend den i creme fraiche og smag dressingen til.

Marinade til hummerhalerne:

Ca.1 spsk citronsaft, ½ tsk revet løg, ¼ tsk mild paprika, salt & peber

Bland forsigtigt hummerhalerne, i marinaden, hummerhalerne skal stå og trække 1 time.

Skyl Icebergsalaten, Snit den meget fin,

Læg hummerhalerne i rejecocktailglassenes bund, derefter en skefuld dressing, glassene skal være ¼ fuld af salat, læg herover asparges, salat og rejer, pynt anretningen med citronbåde, rejer og dildkviste, serveres med sprøde krydrede dild flute.

Dild smør: smørret blandes med lidt salt og tørret knust dild, står køligt i en time og trækker

Skær et snit på langs af flutens overside, og smør dild smørret ned i revnen efter behag.