



SMÖRSTEKT TOAST med havskräftöra

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skala havskräftorna och hacka ner köttet grovt och lägg i en skål.
 2. Tillsätt majonnäs, hackad selleri, rödlök, dill och gräslök. Smaka av med lite citronjuice och salt.
 3. Stek bröden i rikligt med smör tills de blir gyllene och krispiga.
1. Lägg upp på ett fat och hugg in.

INGREDIENSER:

(receptet är för 4 personer)

- 2 st skivor surdegsbröd
- Smör att steka i
- 2-6 st havskräftor per person beroende på storlek.
- 1,5 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman´s majonnäs)
- 1 citron
- 1 stjälk stjälkselleri
- ½ liten rödlök
- 1/2 kruka gräslök
- 1/2 kruka dill
- Salt efter smak



VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa Capitano Bianco – ett krispigt vitt vin från Apulien i Italien med toner av grapefrukt, grönt äpple och citrus.

Artikelnr: 74475 • Pris: 79 kr • Volym: 1000 ml



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:
www.smartsenior.se/fredagstipset