

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Krispig croissant med örtig räkröra



## Krispig croissant med örtig räkröra

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En härligt förrätt med räkröra som passar sig perfekt till ett glas bubblande dryck.

### Så här gör du:

1. Häll räkorna i ett durkslag och låt rinna av lite. Krama ur vätskan ur räkorna och lägg på en skärbräda. Hacka väldigt grovt och lägg i en skål.
2. Tillsätt fint tärnad selleri, rödlök och fint hackad gräslök och dill. Tillsätt smetana och majonnäs och rör runt. Tillsätt citronzest efter smak och ev en liten skvätt citronjuice.
3. Vänd ner rommen det sista du gör så det inte färgar allt svart. Skulle det ske så gör det inget för smaken blir samma men den blir lite mörkare bara.

Dela croissanten på mitten och fyll den med räkröran. Hugg in ganska direkt medan den håller sig krispig.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept - Champagne Comtesse de Neples


Receptet är för två personer.

- 1 croissant
- 1 burk handskalade räkor från exempelvis Kosterfiskaren
- 1 liten rödlök
- 1 stjälk stjälkselleri
- 1/3 krukgräslök
- 1/3 kruk dill
- 1-2 msk majonnäs
- 1-2 msk smetana
- 1 burk svart stenbitsrom
- 1 citron



## Bli medlem nu!

Din mailadress

Välj det som passar dig bäst 

Nästa steg >>