


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Shrimp roll i rostad brioche



Shrimp roll i rostad brioche

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En shrimp roll som egentligen är en god räkröra i ett rostat briochebröd. Perfekt att göra hemma och ta med sig på picknick eller servera som förrätt på middagen.

Så här gör du:

1. Häll räkorna i durkslag och låt de rinna av. Ta en näve och krama ur vätskan, lägg på skärbräda och gör samma med resterande räkor. Hacka grovt och lägg i skål.
2. Hacka rödlök, purjolök, selleri och dill fint och lägg i bunken med räkorna. Blanda i majonnäs, citronskal, dijonsenap, och stenbitsrom. Smaka av med lite citronjuice och lite salt.
3. Rosta bröden genom att lägga ovanpå brödrosten eller i en torr panna.
4. Skär hjärtsalladen i tunna klyftor och lägg i botten av brödet. Toppa med räkröran och hugg in.

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

Ingredienser

[Vintips till detta recept - Mulderbosch >>](#)

Receptet är för två personer.

- 2-4 st briochekorvbröd
- 1 burk lyxräkor (typ kosterfiskaren eller liknande)
- ½ rödlök
- 5 cm purjolök
- 1 st stjälk blekselleri
- 3 msk majonnäs (Hellman's eller hemgjord)
- 1 kruka dill
- ½ burk stenbitsrom
- 1 citron (skalet)
- 1 msk dijonsenap
- 1 st hjärtsallad



Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>