

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Räktoast med parmesan, selleri, och citron



## Räktoast med parmesan, selleri, och citron

Gilla 0 [Dela](#)

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Här är en variant på en klassisk skagen. Räkorna får sällskap av parmesan, krispig blekselleri, gräslök och lite citron och läggs sedan på en nötigt smörstekt toast. Underbart gott. Röran är även god dagen efter på frukostmackan så gör gärna lite extra.

### Så här gör du:

1. Häll av räkorna och krama ur så mycket vätska du kan. Lägg på skärbräda och hacka grovt. Lägg i en bunke.
2. Finhacka gräslök och selleri och addera till räkorna.
3. Riv parmesanen grovt och lägg till räkorna tillsammans med majonnäs. Blanda väl
4. Smaka upp med lite riven citronzest, citronjuice och lite salt. Ställ i kyl och förvara till servering.
5. Skär rostbrödet i önskad form. Stek i smör tills gyllene.

Lägg brödet på tallrik. Toppa med lite blandsallad om du önskar annars lägg rökröran rakt på och hugg in.

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

## Ingredienser

Vintips till detta recept: [Cuvée Celeste Blanc de Blancs Brut >>](#)

Receptet är för fyra till åtta personer.

- 1 burk lyxräkor (typ Kosterfiskaren eller liknande räkor med bra kvalitet)
- 2-3 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- 1 kruka gräslök
- 1 stjälk blekselleri
- 1 dl grovt riven parmesan
- Rostbröd

**SMART SENIOR**

## Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)