Sprø parmesanchips med cashewnøtter

For mange år siden gikk jeg på et Grete Roede kurs. Jeg fikk mye ut av det kurset, men det er én viktig ting jeg lærte som har fulgt meg siden. Det var nemlig en av deltakerne som spurte om det gikk an å ha litt parmesanost på Cæsar-salat selv om man slanker seg. Og det var da kurslederen delte dette gullkornet: «Det er ikke litt parmesanost man legger på seg av, vet du».

Så folkens. Det er bare å kose seg med parmesan! Og hvorfor ikke starte med disse sprø chipsene? Godkjent av Grete Roede.

Du trenger:

(6 parmesanchips)

0,5 dl cashewnøtter, finhakket

ca 3 dl finrevet parmesanost

Slik gjør du:

Sett ovnen på 180 grader, vanlig over- og undervarme.

Kle et stekebrett med bakepapir. Fordel de finhakkede nøttene i 6 små hauger på stekebrettet. La det være litt plass i mellom. Strø så over ca 0,5 dl ost på hver nøttehaug.

Stek midt i ovnen i ca 10 minutter, eller til osten har smeltet og fått en gyllen farge. Avkjøl noen minutter på stekebrettet til chipsene har satt seg. Flytt så over på en rist, så de får avkjøle helt.

Kos deg.

Ps. Disse chipsene er inspirert av noen jeg har spist hos Kajsa’s catering.

Innbakte pølser med ost og butterdeig

Vet du hva? Jeg er litt lat. Litt bedagelig anlagt er kanskje en penere innpakning? Uansett. Litt lat, men jeg elsker å imponere og glede andre. Derfor er det ingenting som er bedre enn enkel og smakfull mat man kan servere til noen man liker godt. Særlig på dager som dette: varme, sol og lyse netter. Dette er dessuten superpopulært blant barna også. OG egner seg godt som en tapas rett. Latskapen lenge leve ass!

Du trenger:

(20 stk)

10 grillpølser
4 plater butterdeig
20 små osteskiver (kan sløyfes)
1 egg, sammenvispet
sesamfrø

Slik gjør du:

Sett ovnen på 225 grader, vanlig over- og undervarme. Dekk et stekebrett med bakepapir.
Del pølsene i to.
Tin butterdeigplatene og kjevle dem litt utover. Del hver plate i fem striper. Legg en oste skive på hver stripe og rull deigen/osten rundt pølsebitene. Legg over på stekebrettet. Pensle med egg og strø over sesamfrø. Stek midt i ovnen i ca 10 minutter eller til gylne og sprø. La ligge på brettet et par minutter før du løfter dem over på rist. Server lune/varme med litt ketchup.

Kos deg!

Krabbesandwich (perfekt til “Afternoon tea”)

Jeg er brakkesjuk. Jeg er så brakkesjuk som bare en sliten trebarnsmamma kan være etter å ha vært sperret inne med en febersyk liten snupp. Jeg vil ut! Jeg vil leve litt! Det trenger ikke være stort. Ingen fallskjermhopp eller Hvithai-dykking. Kanskje bare en tur til London eller i det minste en hyggelig ettermiddag på Bristol med noen venninner. Der serverer de nemlig Afternoon tea og det er min all time favorite! I mellomtiden får jeg heller lage min egen supergode krabbesandwich. OG være takknemlig for den lille kroppen som mest av alt i hele verden bare vil ligge i mitt fang. Er ikke dårlig bare det.

Du trenger:

200 g hvitt krabbekjøtt
6 ss majones
finrevet skall av ca 1 sitron+en skvis sitronsaft
en håndfull gressløk, finhakket
9 skiver godt brød
0,5 agurk, skåret i tynne skiver på en ostehøvel
nykvernet pepper
evt salt

Slik gjør du:
Rør sammen krabbe, majones, sitronskall, gressløk og smak til med sitronsaft, pepper og evt litt salt.

Smør brødskivene med smør. Fordel krabbeblandingen på 3 av brødskivene. Legg brødskiver på toppen av krabberøra med smørsiden opp. Fordel agurkskiver over der igjen og avslutt med brødskiver, smørsiden ned. Skjær vekk skorpene (frivillig) og del i to slik at du får seks trekanter.

KOS DEG.

Oppskriften fant jeg hos BBC good food

Enkle lakseruller

Vet du hva jeg plutselig har oppdaget? Det har jo jaggu blitt november! Så i kveld kjører jeg en myk oppvarming til selskapssesongen med disse enkle lakserullene som både kan brukes som apertif, fingermat eller til og med forrett. Men vet du hva jeg også har oppdaget i kveld? De er jaggu gode som kveldsmat og.

Du trenger:
(ca 16 stk)
2 ss snøfrisk
1 ss creme fraiche
1 håndfull dill, finhakket
saft av ca 0,5 sitron (smak deg frem)

2-3 ss kapers
2 håndfuller ruccula
150 g røkelaks i skiver
2 lefser

Slik gjør du:
Rør sammen snøfrisk, dill og creme fraiche og smak til med sitron.
Fordel blandingen på lefsene og smør utover. Legg på laks, ruccula og kapers og rull tett sammen.
Skjær hver rull i åtte biter. Skjær først på skrå, så rett, så på skrå, så rett osv. På denne måten kan de stå rett opp på fatet og se fine ut.

Kos deg.

Ti enkle og smakfulle retter til koldtbordet

Her har du noen forslag til enkel og god mat til sommerfesten, konfirmasjon, 17.mai, jentekveld osv. Håper du finner noe som smaker!

http://bollefrua.no/2015/12/27/verdens-beste-waldorfsalat/

http://bollefrua.no/2015/02/02/rokelaks-med-limekrem/

http://bollefrua.no/2015/01/24/innbakt-asparges-med-parmaskinke-og-parmesan/

http://bollefrua.no/2014/08/16/eltefrie-baguetter-med-hasselnotter-og-rosmarin/

http://bollefrua.no/2013/05/27/lekker-rokelakspate-til-koldtbordet/

http://bollefrua.no/2015/01/21/devilled-eggs-med-feta-rodlok-og-kapers/

http://bollefrua.no/2013/08/27/potetsalat-med-sennepsdressing-og-choritzopolse/

http://bollefrua.no/2012/11/18/marinerte-kyllingvinger-fra-stange-asian-style/

http://bollefrua.no/2015/08/15/nydelige-sommerspyd-med-choritzo-basilikum-og-soltorket-tomat/

http://bollefrua.no/2016/02/01/luftig-brytebrod-med-pesto-og-parmesan/

Verdens beste grove matmuffins! (med fetaost, løk og salami)

Jada, jada. Jeg vet det er litt dramatisk å utbasunere disse muffinsene til verdens beste. Men altså, makan til gode matmuffins! Jeg har faktisk aldri smakt bedre. Og de passer dessuten utmerket til suppe, i matboksen, på piknik, biltur, kveldsmat, på vei til jobb og du vet, det meste. Det er bare å sette i gang med bakingen, så skjønner du hva jeg mener.

Du trenger:

(12 stk)

1 vårløk, i tynne skiver
1 liten rødløk, finhakket
1 ss olivenolje til steking
100 g fetaost, jeg brukte den lille pakken med soltørket tomat fra Arla + 1 ss olje fra pakken
50 revet cheddarost
50 g skivet salami, skåret i små biter
2 dl sammalt spelt, grov (kan erstattes med hvete)
2 dl siktet speltmel (kan erstattes med hvete)
1 ts havsalt
2 ts bakpulver
2 egg
1,25 *dl melk*
1 dl creme fraiche

12 cherrytomater delt i to, til topping

Sett ovnen på 200 grader og legg 12 papirformer i et muffinsbrett.

Stek løk og vårløk i olje på medium varme til det mykner.

Ha mel, salt og bakepulver i en bakebolle og bland sammen. Tipp oppi salamien og smuldre den inn i melet med fingrene.

I en annen mindre bolle pisker du sammen melk, egg, creme fraiche og olje fra fetaosten. Bland så dette forsiktig inn i melblandingen, ikke rør mer enn nødvendig.

Vend tilslutt inn løk og to typer ost. Fordel røren i muffinsformer og dytt to halve tomater ned i hver muffins. Stek midt i ovnen i ca 24 minutter. La avkjøle i muffinsbrettet i 5 minutter før du tar ut muffinsene av formen og lar dem avkjøles helt på rist. KOS DEG.

Shirleys empanadas

Ok. For de av dere som ikke har fått det med seg, så har jeg altså (ganske nylig) blitt trebarnsmor. Det innebærer selvsagt mye kos og hygge, men det betyr også at jeg til stadighet opplever små, personlige kriser.

For eksempel.

-Begynne å grine fordi mannen i huset har kjøpt feil sjokolade

-Oppdage at man går med klær på vrangen

-Fullstendig sammenbrudd fordi vi er tom for kaffe

-Plutselig blodsukkerfall og hissigpropptendenser som følge av at jeg ikke har spist nok

Det sistnevnte skjer dessverre ganske ofte og ikke sjelden når jeg skal hente gutta på skolen. Men forleden skjedde et mirakel. Jeg kom vasende inn i skolegården, svett, sliten og med en småsur baby ombord. Sulten hang over meg som en tordensky (du vet, når du er så sulten at du ikke bryr deg om at du spiser litt av papiret fra innpakningen til lunsjen din), jeg forsøkte å manøvrere forbi alle barna som ville hilse på vesla og da jeg endelig kom fram til garderobeplassen til eldstemann var jeg overbevist om at jeg hallisunerte. For på hyllen hans lå det nemlig en papptallerken med tre nystekte EMPANADAS som luktet helt himmelsk (Forestill deg lyden av englekor og Händels Messias i bakgrunnen). Det viste seg at sønnen min hadde vært på matlagingskurs med en av skolens flinke ansatte, Shirley. (Hun lager for øvrig verdens beste havrecookies, dessverre er oppskriften hemmelig). Jeg kastet meg over en empanadas uten tanke for hvilke barnehender som hadde grafset på den først og det smakte vidunderlig. Sprø paibunn fylt med masse godsaker, og vet du hva? Oppskriften er IKKE hemmelig!

Gå bananas med empanadas:

(10 stk)

Til deigen:

150 g usaltet smør

4 dl siktet hvetemel

1 dl sammalt hvetemel, grov

ca 1 dl kaldt vann

1½ ts salt

Til fyllet:

ca 300 g kjøttdeig av svin, kylling eller begge deler (150 g av hver)

4 skiver bacon, i små biter

2 ss olje

3 fedd hvitløk, finhakket

1 stk løk, finhakket

2 kokte egg, finhakket

3 stilker stangselleri, finhakket

1 ss finhakket koriander

5 sylteagurk, finhakket

1 ts salt

1 ss brunt sukker

1½ ts pepper

2 ss tomatpuré

1 ss vann

egg til pensling, kan sløyfes

Begynn med deigen, den må ligge kaldt i minimum en time før du kan kjevle den. Bland sammen mel og salt i en bolle og smuldre i smøret med fingrene til alt har en smulete konsistens. Spe i det iskalde vannet til deigen samler seg. Pakk inn i plast og legg i kjøleskap i minimum en time.

Gjør i mellomtiden klar fyllet. Finhakk egg, koriander,

sylteagurk og stangselleri og sett til side. Stek løk, hvitløk og bacon i litt smør eller olje i noen minutter. Tilsett kjøttdeig og stek til alt er gjennomstekt. Ha vann, tomatpure og sukker i og la surre litt til. Skru av varmen og ha i resten av ingrediensene til fyllet.

Sett ovnen på 200 grader. Ta deigen ut av kjøleskapet og del den i ti like store emner. La de emnene du ikke jobber med ligge kaldt. Kjevle hvert emne så rundt som mulig, det skal være ganske tynt, men ikke så tynt at det revner når du skal pakke empanadasen sammen. Legg 2 gode spiseskjeer på den ene halvsiden av deigen, men la det være ca 1,5 cm ut mot kanten, slik at du kan lukke den. Brett den andre halvparten over fyllet og klem kanten sammen med en gaffel så fyllet ikke renner ut når du steker dem. Flytt over på et stekebrett dekket med bakepapir og prikk toppen med en gaffel så damp kan slippe ut. Pensle med sammenvispet egg, hvis du ønsker. Stek midt i ovnen i ca 15 minutter eller til gyldne. Avkjøl på rist. SPIS.

Nydelige sommerspyd med choritzo, basilikum og soltørket tomat

Det er lørdag, det er sommer, det er august. Jeg har overlevd noen timer alene med to gutter og en baby på stranden og er litt stolt. Men kan ikke akkurat anbefales og det blir sannsynligvis en stund til jeg gjør det igjen. Noe jeg imidlertid gjerne gjentar er disse superfreshe spydene som er perfekt til tapas, fingermat eller en liten forrett. Sommersmaker som kan nytes hele året!

Fryd med spyd:

(20 stk)

300 g rå choritzo pølse, skåret i 1 cm tykke skiver

ca 20 soltørkede tomater i olje

basilikumblader

200 g fetaost i store terninger: smuldrer lett, så lettere å feste mini mozarellaost hvis du liker det (jeg foretrekker feta..)

10 små plommetomater, delt i to

ca 2 ss grønn pesto

20 grillspyd

Stek choritzo på medium varme i en tørr stekepanne. (Pølsen skiller ut fett, så ikke nødvendig med olje). Når choritzoene er gjennomstekt, så la dem renne av seg på en tallerken dekket med litt kjøkkenpapir. Når de er avkjølt, trer du tomat, soltørket tomat, basilikum, ost og pølse på spyd og legger dem på et fat. Ringle over pesto og sett kaldt til servering. Kos deg!

Rocky road cookies

Jeg ligger på gulvet. Babyen min ligger også på gulvet. Vi har overlevd. Gårsdagen. To avslutninger på samme ettermiddag (barnehage/skole) med tilhørende baking. Riktignok besto piknik"kurven" til siste runden av brus og potetgull (det var ikke mitt stolteste øyeblikk) OG jeg glemte noe å sitte på (takk for at du delte teppet ditt, Nora) OG jeg er temmelig pumpa i dag (baby har sovna) OG jeg var surpomp i går kveld, MEN vi klarte det. (Og vi koste oss, altså. Jeg liker nemlig pottis;) Hallo? Er det flere som er på avslutningskjøret? Jeg kan i det minste bidra med baketips! Sjekk ut gulrotkake, verdens beste sjokoladekake i langpanne eller denne enkle browniesen. Og om du har lyst på litt variasjon, deler jeg i dag oppskrift på enkle cookies som du lager i en fei. Ekstra morsomme blir det om du har fargerike minimarshmallows, men vanlige fungerer også (klipp dem i mindre biter). Hvis du ikke skal lage disse til barn, så tror jeg hakkede salte peanøtter

også ville smakt nydelig!

Du trenger:

(ca 30 stk avhengig av størrelse)

220 g mykt smør

220 g lyst brunt sukker

2 egg

300 g siktet hvetemel

1 ts bakepulver

150 g havregryn

ca 75-100 g minimarshmallows

150 g hakket sjokolade (jeg brukte Dronningsjokolade)

havsalt til å drysse over

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem stekebrett og bakepapir. Pisk smør og sukker lyst og kremet i en stor bolle. Tilsett ett og ett egg og pisk godt i mellom. Ha i mel, bakepulver og havregryn og rør alt godt sammen. Bland til slutt inn HALVPARTEN av sjokoladen og marshmallowsen. (Jeg klippet de resterende marshmallowsene i mindre biter). Mål opp deig med en spiseskje og form runde kuler med hendene dine (deigen er ganske fast). Kulene skal være på størrelse med en golfball. Legg kulene på stekebrettet, ca ti på hvert brett (eller bruk samme brett og stek i flere omganger). Press kulene litt flatere med hendene dine og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i ti minutter. Når du tar dem ut av ovnen strør du/dytter ned umiddelbart over litt sjokolade og marshmallows. La avkjøle et par minutter på brettet før du flytter kjeksen over på rist.

Sliten baby på vei til avslutning

Butterdeigsruter med soltørket tomat og fetaost

Det er mai og tid for alle slags festligheter. I den anledning deler jeg en superenkel oppskrift på rask fingermat som er skikkelig snadder. Den egner seg både som en rett på koldtbordet eller som snacks til velkomstdrinken. Men like gjerne slik min venninne Liv serverte meg dette for lenge siden en bekymringsløs ettermiddag i studietiden: En deilig munnfull på terrassen sammen med hyggelig småprat på en helt vanlig hverdag. Hipp hurra!

Du trenger:
(Nok til 9 små ruter, gang opp ingredienser ettersom hvor mange du vil lage)

1 "plate" butterdeig, kjøpes i pakker med fem plater i hver

0,5 pakke Apetina fetaost med soltørket tomat

evt 4-5 ekstra soltørkede tomater (i olje)

tørket oregano eller provencekrydder

Sett ovnen på 200 grader og ta butterdeig ut av fryseren. La butterdeigen tine i ca ti minutter. Kjevle deigen litt tynnere, ca dobbel så stor. Del i 9 like store kvadraten og legg over på et bakepapirkledd stekebrett. Prikk deigen med en gaffel. Fordel 2-3 fetaostterninger på hver rute og knus osten litt utover. Ha også på soltørket tomat i biter og drypp over litt av oljen fra fetaostpakken. Avslutt med et dryss oregano. Stekes midt i ovnen i 10-12 minutter. Rutene er ferdig når butterdeigen har blåst seg litt opp og ser gylden og sprø ut. Avkjøl på rist og kos deg!

Røkelaks med limekrem

Det er mandag. Startskuddet har gått for nok en hektisk uke med store og små utfordringer. Jeg henger så vidt med på lasset, godt hjulpet av små pauser og rause mennesker/kollegaer rundt meg. Mandager er pannekakedag hos oss. En utfordring er alltid å steke nok pannekaker på kortest mulig tid mens jeg holder et øye med lekselesing og samtidig rydder etter morgenens raske utfart. Lykkelig var jeg den dagen jeg kom på å investere i en stekepanne nr 2 kun for pannekakesteking! Dobbelt tempo og følelsen av å være litt effektiv for en gangs skyld. (Tilsvarende elsker jeg å gjemme de blå IKEA-posene med rene klær innerst på et soverom til en av oss orker/har tid til å brette dem: ute av syn ute av sinn). Andre tips for å sprite opp hverdagen er å unne seg friske blomster (mange fine løkblomster nå!), tenne stearinlys og selvfølgelig: spise noe godt! Røkelaks med limekrem egner seg like godt på brødskiva som det passer til en lekker liten forrett eller fingermat. Det smaker dessuten vanvittig godt og var en skikkelig hit da jeg serverte det på nyttårsaften.

Ha en fin uke!

Laksespyd med limekrem:

ca 200 g røkelaks eller gravlaks, skivet
2 dl creme fraiche
1 fedd hvitløk, knust eller finhakket
skall og saft av ca 0,5 lime, smak deg frem
1 raus ts flytende honning
litt salt og pepper

Grillspyd/tannpirkere

Rør sammen alle ingrediensene unntatt laksen og smak deg frem om du feks trenger mer lime, salt eller honning. Ha sausen i små glass og tre laksen på trespyd/tannpirkere og dander i glassene. Spis!

Innbakt asparges med parmaskinke og parmesan

Jeg er stor fan av småretter og fingermat. Jeg synes for eksempel ofte at høydepunktet på en middag er forretten. Derfor samler jeg nettopp på lettlagde og smakfulle saker som egner seg som fingermat eller bare ekstra god snacks. Disse innbakte aspargesene oppfyller alle disse kravene og jeg anbefaler at du hiver deg over de. Nå!

Asparges in a blanket:

10 asparges
2 plater butterdeig (jeg kjøper frossen og tiner)
revet parmesan
5-10 skiver parmaskinke (avhengig av størrelse)
sesamfrø
1 egg, lett sammenvispet (til pensling)

Skru stekeovnen på 200 grader over- og undervarme. Brekk av den tykkeste delen av aspargesene. Sett over en kjele med vann og kok aspargesene i to minutter. Ha de over i iskaldt vann så de avkjøles, ta de ut av vannet og legg til side. Legg en plate butterdeig på benken. Strø over parmesan og kjevle deigen til et litt større rektangel. Riv over litt mer parmesan. Skjær rektangelet i ca fem striper på langs. Rull parmaskinke rundt en asparges og vikle så en stripe butterdeig rundt. Klem det hele litt sammen og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Gjenta med all aspargesen. Når alle er klare, pensler du de med egg og strør over sesamfrø. Stek midt i ovnen i 15-20 minutter eller til butterdeigen er gylden og litt sprø. Avkjøl litt på rist og SPIS.

Devilled eggs med feta,

rødløk og kapers

Husker du nyttårsaften? Av en eller annen grunn føles det utrolig lenge siden. Vi feiret med noen venner, men dessverre ble antall festdeltakere halvert grunnet sykdom. Dette hindret likevel ikke Bollefrua i å diske opp med hennes årlige nyttårstapas som serveres ved ankomst. Tradisjoner er viktige, SÆRLIG når det gjelder mat.

Disse fylte eggene ble en stor favoritt i år. Masse deilig smak og SÅ lette å lage:

12 egg
100 g smuldret fetaost
1,5 ss olivenolje
0,5 grønn paprika, finhakket
1 ss finhakket bladpersille

0,5 rødløk, finhakket
1 ss kapers, hakket
saft av ca 0,5 sitron

Kok eggene i 10 minutter. Skyll i iskaldt vann. Skrell eggene og del i to på langs med en skarp kniv. Fjern forsiktig eggeplommene og ha dem i en bolle. Plasser de halve eggene på et brett/fat og dekk med plast. Ha resten av ingrediensene med eggeplommene og rør til alt er godt blandet. Fordel fyllet i de halve eggene, ca 1 ss i hvert. Server.

Oppskriften fant jeg i en gammel utgave av Maison mat og vin

La det være lørdag!

Det er rart hvordan ting høres ulikt ut. Å våkne en lørdag morgen til lyden av sildrende regn kan være skuffende. Hvis du skal gifte deg den dagen, for eksempel. Eller hvis det er 17.mai og barnas regntøy ligger igjen i barnehagen/SFO. Men hvis du vet at du har tid til å drikke kaffe under dynen, da er regn søt musikk. En unnskyldning til å være inne å hvile. La kropp og sjel komme til hektene. Endelig få tid til å pakke ut av kofferten fra forrige helgs hyttetur. *(Hater å pakke ut).* Kanskje rydde? *(Alltid rydde).* Og i allefall, lage noe

godt. *(Alltid lage noe godt).*

Grillet ostetortilla med guacamole:

8 tortillalefser
0,5 liten rødløk, finhakket
ca 1,5 dl mais
ca 4 rause ss med sweet chilisaus
ca 2 dl revet ost, gjerne en litt kraftig ost
en raus håndfull koriander

Guacamole:

2 modne avocado, most med en gaffel
saft av ca 0,5 lime
1 fedd hvitløk, revet eller finhakket
1 liten sjalottløk
0,5 rød chili, finhakket
en håndfull koriander, hakket
salt og pepper

Bland alle ingredienser til guacamolen, smak deg til med lime og salt. Legg fire lefser på benken og bre utover sweet chilisaus. Strø over mais, løk ost og koriander. Grill et par minutter på hver side til osten har smeltet. (Bruk evt en tørr stekepanne). Skjær i trekanter og server. Passer både som forrett eller fingermat. Jeg serverte det til voksne i barnebursdag og fikk masse skryt. Superdigg!

Rekecocktail

Jeg er en sucker for forretter og fingermat. Dagens rett funker like bra som begge deler. En deilig kombinasjon av salte reker, sursøt dressing, hot chili og syrlig sitron. Liker.

Retroreker:

(Nok til ca 6 pers)

2 små hjertesalater eller en liten issalat, plukk ut fine

blader i passe størrelse og skyll/tørk dem

ca 300 g rensede reker (hvis du bruker de i lake, bør du skylle de kjapt i kaldt vann)

fersk timian, bladene fre 3-4 stilker burde holde

1 rød chili, renset for frø og hinner, samt finhakket

1-2 vårløk, i tynne skiver

sitron til å skvise over, samt ekstra sitronbåter til servering

Thousand island dressing:

2 eggeplommer, romtemperert

2 ts hvitvinseddik

2 ts dijonsennep

to klyper paprikapulver

ca 1 dl solsikkeolje (du kan evt erstatte deler av dette med olivenolje)

4 ts ketchup

en klype salt (smak deg litt frem)

Lag dressingen ved å ha alt unntatt oljen i en stavmikserbeholder. Kjør noen runder med stavmikseren så alt er godt blandet. Tilsett så en ts olivenolje mens stavmikseren går. Fortsett med å tilsette oljen litt etter litt i en tynn stråle mens stavmikseren fortsatt kjører. Du vil tilslutt få en litt tykk dressing som smaker deilig med rekene.

Legg salatblader på fat og fordel over reker, chili, timian og vårløk. Topp med dressing og en god skvis sitron. KOS DEG.