

Lekker og lett vint rekesalat



Jada, jada, jeg VET at julen er over og det er januar. Og nå skal vi alle være sabla sunne, trene, se frem mot sommer og bikinier og helst skal vi faste to dager i uken. Jeg vet, jeg vet og jeg er med på alt det der (minus fasten), men hvorfor må alt være over så brått? Må det være HVERDAG med store bokstaver? For det gidder jeg faktisk ikke. NEI TAKK, spør du meg. Jeg vil ta med meg noe av det fine fra juleferien inn i resten av denne mørke og våte vinteren. Hos meg skal tre av de fineste julekulene fortsatt henge i kjøkkenvinduet og det skal være flust av stearinlys fremme. I helgene skal vi ha lange frokoster med ekstra godt pålegg. Blir du med på det, eller? Kom igjen? Ok da, du kan rydde bort all julepynten. Men bare lag denne freshe rekesalaten, så kan du faste de andre dagene for all I care. ☐

Enkel rekesalat med eple og lodderogn:

- 200 g reker uten skall
- 2 store ss rømme
- 2 store ss majones
- 1 grønn eple, skrelt og skåret i små terninger
- 1 liten bunt gressløk, finhakket
- saften av ca 0,5 sitron
- 2 toppede ts rød lodderogn
- salt og pepper

Bland rømme og majones og ha i eple, gressløk, reker og lodderogn. Smak til med sitronsaft og pepper (evt salt). Pynt med noen reker på toppen. Denne salaten kan fungere som forrett servert med litt grønnsalat og litt godt brød.

