

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 fra 3-4 stilker burde holde

1 rød chili, renses 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.

