



SKALDJUR

Asiatisk skagentoast

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En god asiatisk skagenröra som passar lika bra som en hel måltid, som förrätt eller att ha på snittar.

INGREDIENSER

4 skivor formbröd
280 g skalade räkor i lag
1 dl majonäs
2 tsk sesamolja
1 tsk srirachasås
finhackad dill efter smak
salt och peppar
gröna salladsblad
chiliflakes
avokado
lime
koriander
röd lök (picklad el. finhackad)



GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå av räkorna i ett durkslag och låt de rinna av ordentligt
- 2** Smörstek eller rosta brödsnivorna
- 3** Blanda majonäs, finhackad dill, sesamolja och sriracha
- 4** Vänd ner räkorna och smaka av med salt och peppar
- 5** Lägg ett salladsbörd på varje brödsniva och lägg på röra. Toppa med avokado, rödlök (picklad eller bara hackad), koriander och en klyfta lime att pressa över. Dra gärna över lite chiliflakes också för extra hetta.