SKALDJUR

Snitt med gurka, fänkål och vitlöksfrästa räkor

Kock: **I min syrras kök** Tid: **25 min** Portioner:

25

Det här är en väldigt enkel snitt att göra men som ändå känns lite lyxig :) Den passar även jättebra att göra strörre och servera som förrätt. Vilket bröd som helst funkar, men ett hett tips är att smörsteka brioche.
Dessa mått är för 10 ganska stora snittar.

INGREDIENSER

5 skivor formbröd (gärna brioche)
smör till att både steka bröd och fräsa på räkor

Gurka och fänkål

0,5 st gurka
1 liten fänkål
1-2 msk olivolja
0,5 st pressad citron
färsk hackad dill

Majonäs

3 msk majonnäs
1 tsk dijonsenap
Lite salt

Vitlöksfrästa räkor
250 g skalade räkor
1 klyfta pressad vitlök

Garnering
någon typ av rom
färsk hackad gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att dela gurkan på hälften och skrapa ur kärnhuset. Mandolina eller skiva tunt. Samma med fänkålen. Finhacka dillen och lägg allt i en skål. Rör ihop med olivolja och pressad citron.

2. Rör ihop majonnäs, dijon och lite salt.

3. Smörstek brödet. Här är det 5 st. skivor brioche som sedan delats på 2 = 10 ganska stora snittar.

4. Fräs på räkorna snabbt i smör och en pressad vitlökskyfta.

5. Toppa snittarna, först med gurk och fänkålsblandningen, lägg sedan på räkorna, spritsa eller klicka ut dijonmajonäsen, någon typ av rom och strössla över gräslök. Och kanske några varv med svartpepparkvarnen.