



SKALDJUR

Skagenröra på surdegsbröd

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **2-4**



Skagenröra på nybakat surdegsbröd eller på en smörstekt brödskena? Lika gott vilket som!

Vill man ha rejält med den goda röran räcker det till två hungriga personer eller vill man äta den som förrätt, tja 4 mindre brödskenor och röran räcker till 4 personer. Majonnäsen gör stor skillnad tycker jag, godast är den man gör själv eller Hellmann's om jag får bestämma ;)



INGREDIENSER

250 gr skalade räkor
0.5 dl majonnäs
0.5 dl creme fraiche
1 msk dill
rivet skal från 1/2 tvättad citron
1 krm salt
några drag med svartpeppar kvarnen

GÖR SÅ HÄR

1

Skala räkorna eller låt handskalade räkor på burk rinna av ordentligt. Blanda alla ingredienserna till röran. Ställ gärna in i kylan men inget måste. Stek brödsnivorna i smör eller bred smör på färskt bröd och fördela röran på. Dekorera gärna med en citronskiva - kanske också en dillkvist :)