



Skagenröra på smörstekt kavring

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Hemgjord skagenröra är riktigt enkelt att göra själv. Serverat på smörstekt kavring blir det en snabb och lätt förrätt.

INGREDIENSER



1 kg färska räkor
1 brk majonnäs
1 knippe dill
1 st rödlök
1 st citron
4 skivor kavring
4 st körsbärstomater
50 g smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och grovhacka räkorna och lägg dem i en bunke. Finhacka rödlöken och skär ner dill. Pressa i citronsaft från en halv citron. Blanda upp med majonnäs och smaka av med salt och vitpeppar.
- 2** Skär kanterna av kavringen och stek skivorna lätt i smör, låt rinna av på papper.
- 3** Toppa upp brödet med skagen och garnera med klyftor av körsbärstomat och citron samt en dillvippa.