



Sliders med friterade räkor och gurkdressing

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Miniburgare eller sliders som de kallas, i smarrig variant med nyfriterade räkor och gurkdressing.

Lite pillrigt att göra men enkelt att lyckas. De här godbitarna smakar inte som allt annat så det är väl värt besväret. Om du bakar eget bröd blir det fantastiskt gott (men det gjorde inte jag, smakade ändå jättegott).

En väninna kom hem från Australien och hade ätit detta och tipsade mig. Älskar man räkor tar det inte många minuter innan man sätter fart till affären. Gott blev det.

Beräkna 2 sliders per person och ca 3 räkor i varje om räkorna är stora, annars flera. Serverar du en coleslaw eller sallad till och kanske pommes är det såklart en hel måltid. Vill du servera dem som en förrätt eller smårätt äter man nog bara en.



INGREDIENSER

Dressing

2.5 dl majonnäs

1.5 dl hackad inlagd gurka
1 msk nypressad citronsaft
2 msk finklippt dill
1 nypa salt

Frityrsmet

3 dl vetemjöl
5 msk maizena
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
33 cl öl

Servering

8 st sliderbröd (finns i matbutiken om du inte vill baka)
16 st sallatsblad
24 st stora räkor t ex kungsräkor msc miljömärkta) - flera om de är små

GÖR SÅ HÄR

- 1** Plocka fram fritösen och förbered till 180gr eller förbered frityrolja (ung. 5-6 cm) i en djup panna men hetta upp senare när du ska fritera. Om du ska servera pommes eller coleslaw får du beräkna tid för dessa moment.
- 2** Skölj sallatsbladen och torka. Dela dem i lagom bitar. Gör majonnäs eller använd köpt. Hacka gurkan. Klipp dill. Pressa citronsaft. Blanda och smaka ev. av med lite salt. Tillsätt mer gurka om det behövs. Ställ åt sidan att mogna.
- 3** Blanda de torra ingredienserna till frityrsmeten. Slå i ölen under försiktig omrörning (så att inte kolsyran försvinner). Rör tills det precis blandat sig, inte längre.
- 4** Skala räkorna och ta bort tarmen. Lägg fram hushållspapper till räkorna att rinna av efter friteringen. Skär bröden. Bred rikligt med dressing över underdelarna och överdelarna och tryck dit ett sallatsblad på varje (totalt 16).
- 5** Hetta upp oljan till 180 grader. Använd termometer. Vänd räkorna i frityrsmeten och fritera dem i omgångar, 1-2 min beroende på storlek och tills de har fin färg. Lägg på pappret för att rinna av. Lägg sedan räkorna på den preppade underdelen och lägg locket på. Ät snarast.