SKALDJUR

Toast Skagen

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Alltid rätt rätt! Fast det här är fel för det ska inte vara löjrom på en klassisk toast Skagen.

Nu är det sista gången jag säger det: färska eller frysta och sedan handskalade räkor är det enda som godkänns. Men se upp! När det står handskalade på menyn har de nästan alltid skalats i Polen och sedan - gud förbjude - legat i saltlake. Huuva!
Dryckestips:
KLACKARNA I TAKETVissa champagner är så lätta och har en så påtaglig syra att de inte passar särskilt bra till mat, men Pol Roger Brut Réserve är god både som fördrink och som drycktill maten. Här får du punga ut med cirka fyrahundra kronor per flaska, men äkta champagne är äkta champagne och gästerna kommer i stämning redan från start.
LÖRDAGSMYSNär jag inte vill ha bubblor i vinet väljer jag ett vin från Tyskland gjort på Rieslingdruvan. Ett klassiskt sådant är Dr Loosen Bernkasteler Kurfu?rstlay Riesling Spätlese. Vinetär halvtorrt. Det gillar vissa bättre än torr champagne. Druvsorten Riesling är känd för sin friska och rena fruktsyra samt doft av mogna persikor.
PÅ OPERABARENOm jag åt Toast Skagen till lunch eller som vickning skulle jag dricka en pilsner till, det vill säga ett ljust öl med bra beska som Mariestads Export. Och sedan en liten rackare till. Helst en med ett svagt inslag av dill. Stenborgare är en riktigt god snaps med smak av anis, dillfrön, kummin och citronskal.

INGREDIENSER

500 g färska eller frysta räkor
1 dl majonnäs
1 dl gräddfil
1 tsk konjak
salt och vitpeppar
4 skivor vitt bröd
smör till stekning
2 msk hackad dill + några kvistar till garnering
50 g löjrom
4 st citronklyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Skala räkorna och låt dem eventuellt torka på hushållspapper. Blanda dem med majonnäsen och gräddfilen i en skål. Tillsätt konjaken och smaka av med salt och peppar. Ställ kallt.
2. Rosta eller stek brödskivorna i smör.
3. Blanda ner den hackade dillen i räkröran strax före serveringen så att den behåller sin spänst.
4. Lägg röran på brödskivorna och toppa med en klick löjrom.
5. Garnera med en citronklyfta och en dillkvist.