Klassisk räkcocktail med Rhode Islandsås

Jonny · 2025-01-29

Förberedelsetid

20 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Räkcocktail är en klassisk förrätt med räkor, ägg, grönsaker och Rhode Islandsås. Vi har även blandat i avokado. Enkelt och fräscht!
OBS: 500 g räkor med skal motsvarar ca 200 g skalade räkor.

Ingredienser

- --- Räkcocktail ---
- **500** g räkor med skal
- **2** ägg
- **1** dl hackad isbergssallad
- **5** körsbärstomater
- **10** cm gurka
- **1** avokado
- **4** gröna sparrisar
- färskpressad citronsaft
- --- Rhode Islandsås ---
- **1** ½ dl majonnäs
- **1** ½ dl gräddfil
- ½ dl chilisås av ketchuptyp
- **3** droppar tabasco
- **1** krm salt
- **1** tsk konjak, kan uteslutas
- --- Garnering ---
- gräslök
- dill
- salt och peppar
-

Instruktioner

1. Skala räkorna. Koka äggen cirka 8 minuter och låt dem svalna.
2. Rhode Islandsås
3. Blanda alla ingredienser, eventuellt konjak, i en skål. Låt med fördel stå och dra i kylen en stund så alla smaker kommer fram.
4. Finhacka salladen. Dela körsbärstomaterna i kvartar och dela gurkan i mindre bitar. Dela, gröp ur och tärna avokadon. Skala äggen och skär dem i båtar.
5. Om sparrisen är späd kan den ätas rå, koka den annars lätt och låt den svalna. Skär den sedan i cirka ½ cm breda skivor. Spara den fina toppen och garnera med om du vill, eller skiva även den.
6. Uppläggning
7. Ta fram fyra fina mindre glas. Lägg salladen i botten, strö över gurka, tomat, avokado och sparris. Lägg på 2–3 äggbåtar på grönsakerna, lite åt sidan, ta sedan en liten näve räkor och lägg ovanpå.
8. Lägg en klick Rhode Islandsås så att lite sås hamnar på räkorna och lite rinner ner mot grönsakerna. Toppa med pressad citronsaft, hackad gräslök och dill. Smaka upp med salt och peppar om så önskas.
9. --- Kockens tips ---
10. Skala räkorna, koka äggen och gör dressingen i förväg så går förrätten snabbt att sätta ihop vid servering.