Toast Skagen med Pepparrot

Jonny · 2024-10-13



Förberedelsetid

20 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Toast Skagen, världens godaste förrätt!
Färska räkor med hemmalagen majonnäs, pepparrot och löjrom.
Prova våran egen Snabb majonnäs med stavmixer

Ingredienser

- **500** g färska fina räkor
- **3** dl matolja
- **2** äggulor
- **2** tsk dijonsenap
- **2** tsk vitvinsvinäger
- **0.5** tsk salt
- **5** cm pepparrot
- **1** dl hackad dill
- **0.5** citron, skalet
- **0.5** citron, klyftor
- **80** g löjrom
- salt och
- peppar
- **4** skivor vitt bröd

Instruktioner

1. Skala alla räckorna och blanda med hackad dill, riven pepparrot och rivet citronskal.
2. Gör sedan majonnäsen börja med två äggulor i en bunke, tillsätt senap, salt och vinäger.
3. Vispa ihop och tillsätt matoljan droppvis under konstant vispning. När majonäsen tjocknat, kan du tillsätta oljan i högre tempo. Vispa i olja tills majonäsen tjocknat, så tjock att när du drar vispen genom ska spåren stanna kvar och inte flyta ihop.
4. Blanda sedan i majonäsen i räkorna, blanda lite i taget så att räkorna inte badar i majonnäs.
5. Stek brödet i rikligt med smör på båda sidor så att det blir en fin yta. Alt kör i brödrosten.
6. Servera sedan skagenröran direkt på nystekt bröd och avsluta med en klick löjrom, riven pepparrot och en klyfta citron på varje toast.