

Rækjukokteill

(fyrir u.þ.b. sex)

Innihald:

500g af rækjum frá Norðanfisk

200g majones

1 msk tómatsósa

1/2 msk sítrónusafi

+1/2 agúrka

1 peli rjómi (þeyttur)

1 msk sætt sinnep

Rauð koktelber

Ristað brauð



Aðferð:

Blandið varlega saman í stóri skál tómatsósu, majones, sinnep og þeyttum rjóma. Vökvinn úr rækjunum er kreistur úr (varið að slíta rækjurnar) og sítrónusafa er kreist yfir. Rækjurnar eru settar út í skálina. Takið hýðið af agúrkunni og skerið hana smátt niður. Bætið gúrkubitunum út í skálina. Kælið slálina í a.m.k. tvo klukkutíma áður en hún er borinn fram. skreytið með sítrónubitum og koktelberjum.

Verði ykkur að góðu!



norðanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!