

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Klassisk Räkcocktail

2 skiva formbröd
2 msk smör
50 gram sparris, fryst
0.5 st gul paprika
1 st tomat
50 gram gurka
300 gram räkor
frysta eller färska
100 gram kräftstjärtar

Rhode Island

1 dl majonnäs
2 msk saltorkade tomater på tub
eller tomatpasta
0.5 tsk sambal oelek
2 msk dill
hackad
2 msk gräslök

Tillagning:

1. Tina räkorna, om du använder frysta, och skala dem.
2. Koka upp vatten och sjud den frysta sparrisen ett par minuter. Ta upp och spola av med kallt vatten. Skär i 3 cm långa bitar.
3. Tärna brödet och stek i smöret tills de blir brynta och knapriga. Salta lätt och lägg på hushållspapper som suger upp fett.
4. Kärna ur och tärna paprikan och tomaten.
5. Skala gurkan. Dela biten på längden och skrapa ur kärnorna med en sked. Skär fruktköttet i tärningar.
6. Lägg upp allt prydligt. Ringla över Rhode Island och garnera med dillvippor.