

Rejecocktail

Opskrift til 3

Her er en opskrift på små fine rejecocktails med en hjemmerørt thousand island dressing. Denne opskrift rækker til 3 glas. Gang gerne op i opskriften, hvis I er flere.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

5 min

Samlet tid

20 min

Ingredienser

Rejecocktail

- 1 god håndfuld salat
- 100 g rejer (friske pillede)
- et par skiver agurk til hver
- 1/2 mango
- 1/2 citron i tynde både
- 1 tomat
- lidt frisk dild som pynt

Thousand Island

- 1 rød peberfrugt + lidt olie til stegning
- 1 lille fed hvidløg
- 1/2 tsk. paprika
- 1 knsp. cayennepeber eller chilipulver
- 1 tsk. sukker
- 2 tsk. tomatpuré
- 1 lille tsk. salt og lidt sort peber
- 1 spsk. citronsaft eller 1 tsk. eddike
- 1 dl fed cremefraiche (jeg brugte 38%)

Sådan gør du

DRESSING

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skyl peberfrugten og skær den i store stykker. Kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir og hæld lidt olie over. Giv dem 10-12 minutter i ovnen til de er gyldne.
3. Kom dem i en minihakker eller foodprocesser sammen med hvidløg, paprika, cayenne, sukker,

tomatpuré, salt, peber og citronsaft. Giv det en tur.

4. Kom i en skal sammen med creme fraiche og rør det sammen.

SAML DINE REJECOCKTAILS

1. Kom lidt skyllet salat i bunden af nogle glas
2. Så skal resterende ingredienser egentlig bare i glasset i den rækkefølge du nu synes er pæneste.
Jeg skar mango i små tern og agurk, tomat og citron i skiver