

## Isländsk räkcocktail

Från Island har vi fått denna goda förrätt som går utmärkt att förbereda. Tomaterna blir godare ju längre de ligger i marinaden. Ingredienser 4 personer



1 krm salt. 0,5 krm svartpeppar. 3 msk olivolja. 2 msk purjolök, fint strimlad. 2 msk vinäger. 500 g räkor med skal. 250 g cocktailtomater

Dressing 1 krm salt 2 msk vatten 1 pkt blandad sallad

0,5 dl crème fraiche 1 msk pepparrot, nyreven

0,5 dl Majonäs

Skala räkorna och ställ dem kallt. Gör ett litet kryss i tomaterna, skålla dem i kokande vatten i 5 sek. Ta upp dem och kyl av i kallt vatten och dra av skalet

Blanda olivolja, vinäger, persilja, prjolök, salt och peppar. Lägg i tomaterna, marinera i kylan ca 30 min, gärn längre

Blanda samman dressingen, smaka av med pepparrot. Tillsätt vatten matskedsvis tills den får en något tunnare konsistens.

Lägg salladsblad i botten på ett cocktailglas. Fördela räkor, tomater och dressing över. Garnera med några strimlor purjolök.