



SKALDJUR

# Smörrebröd med asiatisk touch

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Ett enkelt smörrebröd med räkor och ägg samt en smakrik asiatisk dressing.

## INGREDIENSER

6 skivor danskt rågröd eller annat grovt bröd  
2 msk majonäs  
280 gram handskalade räkor i lake, avrunna  
3 st ägg  
rostade sesamfrön  
färs koriander  
crispy chili oil

### **Picklad rödlök**

1 st liten röd lök  
1 dl snabbinläggning

### **Asiatisk dressing**

0.5 dl majonnäs  
1 tsk sesamolja



0,5 tsk sriracha  
lite pressad lime

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva löken tunt och lägg i snabbinläggningslagen.
- 2** Koka äggen. De ska vara löskokta, ca 5 min. Kyl sedan i kallt vatten innan du skalar dem och delar i halvor.
- 3** Rör ihop dressingen.
- 4** Skär eventuellt bort kanterna på brödet och bred dem med majonnäs.
- 5** Lägg upp räkorna och ringla på dressing.
- 6** Lägg på ägget och toppa med crispy chili oil.
- 7** Toppa med picklad rödlök, sesamfrön och koriander.
- 8** Avnjut gärna detta otraditionella smörrebröd med en kall öl och Spritverket Orangerie snaps.