



Räksallad med vit sparris och Rhode Island dressing

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **25 min** Portioner: **4**

Riktigt fräsch sallad gjord på bland annat handskalade räkor, krispig sparris, krämig avokado och ägg. Pricken över i:et är den goda och enkla Rhode Island dressing.



INGREDIENSER

1 kilogram räkor med skal
4-8 styck färsk vit sparris
150 gram sockerärter
4 styck ägg
2 styck avokado, mogen
225 gram blandade salladsblad

1 knippe rädisor
1 knippe salladslök
150 gram coctailtomater
1 knippe färsk dill

Rhode Island dressing

1 deciliter creme fraiche
0.5 deciliter majonnäs
0.5 deciliter chilisås
1 tesked sambal oelek
paprikapulver
italiensk salladskrydda

Garnering

citronklyfta
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1 Rhode Island dressing: Ta fram en skål. Blanda ihop alla ingredienser. Låt stå i kylskåpet innan servering.



2

Skala räkorna. Koka ägg. När äggen kokat klart låter du de kallna under kallt rinnande vatten. Skala och skär bort den hårda nedre delen av sparrisen. Låt koka cirka 5 minuter så sparrisen behåller sin krispighet.

3

Hacka lök och dill. Dela avokadon, rädisor, tomater, sockerärtor och ägg. Blanda ihop alla ingredienser till salladen. Servera på tallrikar tillsammans med dressingen och toppa med en citronklyfta och dillkvist. Smaklig måltid!