



# Varm baguette med pankofriterade räkor och het dressing

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Baguetter fyllda med nyfriterade räkor, grönt och en het smarrig dressing.



## INGREDIENSER

500 g skalade stora räkor  
4 bitar baguetter, à ca 15 cm  
några klickar rumsvarmt smör

### Dressing

1 dl majonnäs  
1 msk dijonsenap, ca (smaka av med lite åt gången) hot sauce efter smak  
smaka av med en nypa salt

### Panering

1 ägg  
1 dl mjölk  
2 dl panko  
1 dl mjöl  
0.5 tsk salt  
1 krm nymalen svartpeppar  
1 krm cayennepeppar

### I mackan

romansalladsblad  
1-2 tomater, tunt skivade

### Servering

extra hot sauce, t ex sriracha, tabasco, cholula  
ev pommes frites

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175 grader. Skär baguetterna ca 15 cm långa. Plocka ur det mjuka innanmätet och lämna en skorpa på ca 2 cm. Lägg bröden på ett bakplåtspapper och pensla med rumsvarmt smör.
- 2** Såsen: Blanda majonnäs, senap och hot sauce/chilisås. Smaka av.
- 3** Panering: Vispa äggen med mjölken. Blanda pankon med salt, peppar och cayenne. Häll upp mjölet. Panera de skalade räkorna genom att först vända dem i mjölet, sedan i äggblandningen och till sist i panko. Värm fityroljan till 180 grader. Fritera räkorna i några minuter (beroende på storlek) tills de är gyllene. Låt dem rinna av på hushållspapper. Friteraräkorna i några omgångar.
- 4** Sätt in plåten med baguetterna och rosta dem frasiga i ca 5 minuter. Bred sås på bröden och lägg i salladsblad, 1-2 tunna tomatskivor och de nyfriterade räkorna. Servera med hot sauce och eventuellt pommes frites (om du är mycket hungrig).