

## **Parmensansnäckor med räkor, lax och skaldjursröra**

4 port.

Ca 3 dl grovripen parmesan (typ Parmigiano Reggiano)  
20 st färska skalade räkor  
100 g kallrökt lax  
8 msk skagenröra  
4 tsk svart kaviar  
Salladshuvud  
citron  
Dill  
Gräslök



### **Tillagning**

Hetta upp en teflonpanna på medelvärme. Bred ut  $\frac{3}{4}$  dl parmesanost i pannan. Forma osten till en tunn rundel och stek tills den blir gyllenbrun. Drag pannan från plattan och låt ostplätten stelna lite så att den går att lyfta.

Ta upp den och lägg den försiktigt över ett uppochnervänt glas. Tryck försiktigt ner kanterna runt om till en ”snäcka”, låt kallna i kylan.

Strax innan servering fyller man ”snäckan” med ett salladsblad i botten. Lägg sedan 1 - 2 msk skaldjursröra (t ex skagenröra) ovanpå salladen. Toppa med skalade räkor, ett par små laxbitar och kaviar. Dekorera med dill, gräslök och citronskiva.