

**Förrätt:** Avokado- och räkbakelse med rimmad tomat



**Ingredienser:**

6 Portioner

**Bakelsen**

- 1,2 kg räkor
- 6 msk majonäs ( 2 äggulor + 2 dl solrosolja + 2 krm salt + 2krm nymalen vitpeppar + 2 tsk engelsk senap + 2 msk lime-juice ) spara äggvitorna till efterrätten
- 6 msk crème fraiche
- 1 knippe dill
- 6 msk färsk riven pepparrot
- 3 avokado
- 3 tsk lime-juice
- 6 skivor ljust surdegsbröd
- 1 dl solrosolja till dilloljan och att olja utstickarna ( plastglasen )

**Rimmad tomat**

- 6 tomater
- 1 1/2 tsk salt (sea meldon )
- 1 1/2 tsk strösocker
- 6 tsk lime-juice

## Servering

några ärtskott + några droppar dillolja ( 1 dl dill + 4 msk solrosolja + 1 tsk lime-juice )  
+ dillkvistar + tomatröran

## Gör så här:

1. Skala och hacka räkorna grovt, spar 12 hela räkor och lägg dem kallt i folie till serveringen. Blanda med mayo och crème fraiche och pepparrot ( smaka dej fram ) och lime-juice. Salt och peppar.
2. Mosa avokadon med lime-juice och smaka av med salt och peppar.
3. Tryck ut brödrundlar med bifogad utstickare och rosta dem, smöra dem lätt på ovansidan.
4. Rimmad tomat: : Skålla och skala tomaterna, dels dem och rensa bort kärnorna. Skär tomatköttet i tärningar. Blanda salt, socker och lime-juice och vänd runt tomatköttet ca 10 minuter före servering.
5. Doppa nederdelen av formarna, ( typ utstickare )\* med en gnutta solrosolja. Lägg brödet i botten och sedan räkröran och därefter avokadosmeten. Platta till med en kniv eller lilleman. Garnera bakelsen med dillkvistar och räkor.
6. Ansa ärtskotten och sila av vätskan från tomaterna och lägg på tallriken. Droppa några droppar dillolja.

\* Har du inte utstickare kan du göra bakelsen i små portionsformar. Vi har klippt till plastglas.