



Skagenröra

1 burk skalade räkor
1 burk kräftstjärtar
3 dl lätt Creme fraische
1 dl Majonäs
1 knippe Färsk Persilja
1 knippe Färsk Dill
Halv färsk lime
Vorchestersås
Citronpeppar
Grovmalen Svartpeppar

Häll ut kräftor och räkor i ett durkslag och låt rinna av, efter avrinningen placerar du grejerna på rejält med hushållspapper eller på en kökshandduk för att torka ur ytterligare vätska. Finhacka persilja och dill och häll i en skål tillsammans med Creme Fraische och majonäs tillsätt en skvätt Vorchestersås lite Citron och Svartpeppar där du dubblar mängden Citronpeppar, lite salt skadar inte. Rör om och tillsätt därefter dom väl urtorkade kräft och räkor. Pressa över limen och rör om igen till dess allt blandat sig ordentligt. Placera i kylan en par timmar därefter är det bara att äta och se glad ut.

Å du "he e ba å ring" om det är nått.

Kökspersonalen