

Rejecocktail med avocado og grapefrugt

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hæld rejerne i en sigte. Rens salaten og tag de fine, inderste blade fra til at pynte med. Snit resten af salaten fint og skær avocadoen i terninger. Skræl grapefrugterne og skær dem i terninger, men sørg for at fjerne den inderste hvide, bitre kerne.

Læg de inderste salatblade i kanten af fire portionsglas. Fordel den snittede salat i bunden af glassene. Tag 12 af de pæneste rejer fra til pynt og fordel resten i glassene sammen med avocado- og grapefrugttern. Rør alle ingredienserne til dressingen sammen og fordel den over reje-frugt-blandingen. Pynt til sidst med rejer, dild og citronbåde. Server forretten med flutes til.

Tip: Rejecocktail kan laves færdig, et par timer inden den skal spises, hvis den opbevares i køleskabet.

Ingredienser

200 rejer

1 stort salathoved

1 avocado

2 grapefrugter - helst røde

Dressing:

1½ dl creme fraiche eller ylette

1½ spsk. ketchup

½ tsk. paprika

1/4 tsk. salt

Pynt: Dild og citronbåde

Tilbehør: Flutes