

Rejecocktail

Mandag 11. oktober 2021

Ingredienser

½ honningmelon
saften fra 1 limefrugt
1-2 avocado
2 mango
300 gr. rejer
1 rødøg
1 rød chili
2 håndfulde frisk koriander

Dressing til rejecocktail

8 spsk. creme fraiche
3 spsk. mayonnaise
3 spsk. ketchup
2 spsk. løg (revet)
1½ tsk. paprika
salt
evt. lidt citronsaft

Fremgangsmåde.

Skær honningmelonen over, fjern kernerne og skrællen. Skær frugtkødet i små tern, og fordel dem i serveringsglas, eller en dyb tallerken.

Flæk avocadoerne på langs. Fjern stenene. Tag det grønne ud og skær det i tern.

Pres limesaft over - det forhindrer avocadoen i at blive brun. Fordel avocadoen ovenpå honningmelonen i glassene.

Skræl mangoen og skær den i tern (undgå den hårde kerne inde i midten). Fordel ternene ovenpå avocadoen.

Pres rejerne fri for lage og læg dem i glassene, ovenpå mangoen.

Hak rødøg fint. Skær chili i små fine strimler (husk at fjerne kernerne først). Hak koriander groft. Top rejecocktailen af med rødøg, chili og koriander.

Bland creme fraiche, mayonnaise og ketchup sammen i en skål. Riv løget ned i skålen og tilsæt paprika. Smag dressingen til med salt og evt. citronsaft.

Serveres ved siden af.