

Krämig Räkröra

KRÄMIG RÄKRÖRA

Receptet blir en stor skål

2 dl enkel majonnäs

1 st zest från en citron

0,5 dl finstrimlad salladslök (det gröna)

0,5 dl hackad fryst dill

3 st kokta ägg

200 g skalade räkor

Efter tycke & smak havssalt/himalayasalt

Efter tycke & smak vitpeppar

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Rivjärn

Kniv

Krämig Räkröra

Krämig Räkröra

Så här gör du

- Förbered en sats med Enkel majonnäs. Receptet på [Enkel majonnäs hittar du här](#)
- Mät upp och lägg majonnäsen i en bunke
- Riv zest från en ekologisk citron
- Häll ner citrozestet i bunken
- Skär salladslöken (det gröna) fint
- Mät upp och häll ner i bunken
- Tillsätt dillen
- Rör om
- Grovhacka de kokta äggen och tillsätt i majonnäsen
- Rör om
- Tillsätt de skalade räkorerna och vänd ner försiktigt
- Smaka av med lite havssalt och vitpeppar
- Nu är din Krämiga Räkröra redo att serveras

[Räkröra1](#) and or type unknown

[Räkröra2](#) and or type unknown

Denna ljuvliga och krämiga räkröra passar perfekt på buffébordet eller som ett supergott tillbehör till fisk. Tid att Njuta och bara vara!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)