

Toast skagen

TOAST SKAGEN

För 6 personer

6 skivor formfranska

1 kg färska räkor

0,5 st rödlök

1 st knippe dill

1 dl enkel majonnäs

0,5 st citron

Efter tycke & smak himalayasalt/ havssalt

Efter tycke & smak peppar

DEKORATION

Efter tycke & smak löjrom

12 st färska räkor

6 st dillkvistar

HUSGERÅD

Kniv

Bunke/skål

Måttsats

Brödrost

Toast skagen

Toast skagen

Så här gör du

- Förbered genom att baka en Formfranska. [Receptet på Formfranska hittar du här](#)
- Förbered en halv sats Enkel majonnäs. [Receptet på Enkel majonnäs hittar du här](#)
- Skala och hacka räkorna
- Hacka rödlöken och dillen fint
- Häll ner räkor, rödlök och dill i en skål
- Klicka ner majonnäsen och rör om
- Pressa ner saften från halva citronen och smaka av med salt och peppar
- Rör om väl
- Förvara röran i kylan medan du förbereder brödet
- Skär brödet i skivor, vi skar på längden för att få något större brödbitar och delade dem sedan till 6 lagom bitar som fick plats i brödrosten
- Rosta brödet gyllene och tills det fått en krispig yta
- Låt brödet svalna

Vid servering

- Fördela skagenröran på de 6 rostade brödsnivorna (skär bort kanterna om du önskar), toppa med några hela skalade räkor och en klick löjrom samt en kvist dill

Servera och Njut av denna fantastiska skapelse nästa gång du bjuder till fest eller varför inte när du bara vill lyxa till det lite extra!



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

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