

FORRET

Krebshalesalat.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 bg. *Krebsehaler*
- 50 gr.. *Rejer til pynt*
- 1 stk. *Avocado moden*
- 2,5 dl. *Creme faiche*
- 1 stk. *Citron usprøjtet (skallen fintrevet)*
- ½ stk. *Citron saften*
- 1 dl. *Korianderblade finthakket*
- 1 stk. *Rød chili finthakket*
- ½ tsk. *Groft salt*
- 4 skv. *Godt brød (ristes)*

Fremgangsmåde: Flæk avocadoen, fjern stenen og skrab kødet ud med en teske. Mos kødet og bland det med creme fraichen. Vask for en sikkerheds skyld citronen grundigt, tilsæt den revne citronskal og saft, den finthakkede koriander, du kan faktisk også bruge roden, (gem nogle hele bladspidser til pynt), den finthakkede chili og salt.

Lad krebsehalerne dryppe af i et dørslag og pres væden godt fra, vend dem i dressingen og stil krebsesalaten afdækket på køl i ca. ½ time, smag salaten til med måske mere salt og peber.

Anret på dessert tallerkner, krebshalesalaten på ristet brød, del hele portionen, det gør ikke noget man ikke kan se brødet. Pynt med rejer og de gemte korianderblade på toppen.