Foto: Bo Ingvar Jönsson

Räktilltugg

Ingredienser 6 personer

6 st	formbrödsskivor
3 msk	smör, smält
200 g	skalade räkor
3 st	ägg, hårdkokta
1 krm	salt
0,5 krm	vitpeppar

Majonnäs

1 st	äggula
1 tsk	dijonsenap
0,75 dl	Olja, gärna rapsolja
1 tsk	vitvinsvinäger
1 krm	salt

Tillagning

Små smörstekta brödrundlar med goda räkor och ägg känns klassiskt och aldrig fel.

1. Sätt ugnen på 275°.

2. Ta ut rundlar med utstickare eller snapsglas ur brödskivorna.
Pensla med smält smör och rosta dem på het plåt i ugnens övre del.
Passa dem, det går fort.

3. Majonnäs: Vispa ihop äggula och senap. Tillsätt oljan droppvis under vispning tills det tjocknar. Smaksätt med vinäger och salt.

4. Hacka räkor och ägg. Vänd ihop ägg- och räkhacket med majonnäsen. Smaka av med salt och peppar. Klicka ut på bröden.