

recept.nu



Joppes räksallad

av **recept.nu**

2009-01-26

Portioner/antal: 4

Denna räksallad är tillägnad dåvarande Dramatenchefen Ragnar Josephson, allmänt kallad Joppe. Salladen komponerades på restaurang Riche i Stockholm. Den passar bra som förrätt eller supé.

1 kg färska räkor

100 g färska champinjoner

4 tomater

4 hårdkokta ägg

225 g vit sparris på burk

grönsallat

1 dl rapsolja

2 msk rödvinsvinäger

salt och svartpeppar

1 vitlöksklyfta

1 dl hackad dill blandat
med finklippt gräslök

- 1 Skala räkorna, skiva champinjonerna, skär tomaterna i klyftor och skala äggen och skär dem i klyftor. Tillaga sparris en enligt anvisningen på paketet och skölj den sedan i iskallt vatten.
- 2 Lägg alla ingredienser till salladen i högar på sallatsblad på ett stort uppläggningsfat.
- 3 Vispa ihop olja, vinäger, salt och peppar till en vinägrettdressing i en skål som gnidits in med en vitlöksklyfta. Finhacka dillen och klipp gräslöken. Blanda de hackade örterna med dressing. Slå dressing över salladen precis före serveringen.