Toast Skagen

Ingredienser

Skagenrøre:
♥ 500 g reker (ferdigrensede, se tips)
♥ 200 g krepsehaler
♥ 4 ss fint hakket gressløk
♥ 1 bunt fersk dill
♥ 2 dl majones
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 0,5 sitron
♥ 2 ss rød rogn (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Toast:
♥ spiralloff eller annen type brød
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ 100 g reker
♥ løyrom eller annen rød rogn (se tips)
♥ fersk dill

Fremgangsmåte

Skagenrøre:
Skyll reker og krepsehaler dersom du kjøper disse i lake. La dem renne godt av seg og tørk dem forsiktig med litt kjøkkenpapir.

Hakk rekene og krepsehalene i mindre biter. Ha dette i en bolle sammen med hakket gressløk og dill.

Visp majones og crème fraîche lett sammen. Tilsett presset saft av en halv sitron. Bland dressingen med rekeblandingen.

Vend inn rogn, og smak til med litt kvernet salt og pepper.

Ha røren i en serveringsskål. Oppbevares kjølig mens du tilbereder toasten.

Toast:
Jeg bruker her spiralloff, men landbrød, surdeigsbrød, baguette eller andre typer brød kan også brukes.

Skjær brødet i skiver og smør dem med smør på begge sider.

Stek brødskivene i stekepanne på middels varme til de blir gylne og sprø på begge sider.

Dekk toasten med en stor porsjon skagenrøre. Pynt med noen hele reker, en teskje løyrom (eller annen rogn) og dill.

Tips

♥ Skagenrøren skal helst legges på i en skikkelig haug oppå toasten, og da er det viktig at røren ikke er for tyntflytende. For å unngå dette, bør du tørke reker og krepsehaler med kjøkkenpapir for å fjerne unødig væske. Vær også litt forsiktig med mengden sitronsaft, og bruk vanlig majones og crème fraîche (og ikke lettprodukter).

♥ Bruk helst ferske, rensede reker hvis du har det for hånden. Det gir best smak! Med 500 gram reker i oppskriften menes ferdig renset vekt. Dersom du bruker reker som har vært fryst, så la dem tine skikkelig og tørk de rensede rekene med kjøkkenpapir for å få bort overflødig væske. Alternativt kan du bruke kjøpte, ferdigrensede reker. Hvis de ligger i lake, bør du la dem renne godt av seg og så tørke dem lett med kjøkkenpapir. Det samme gjelder krepsehalene. Dette for å hindre at skagenrøren blir for tyntflytende.

♥ Som rogn i skagensalaten kan du bruke rød lodderogn, laks- eller ørretrogn eller aller helst eksklusiv løyrom.

♥ Jeg har her pyntet med løyrom, som jeg er veldig glad i, men dette er eksklusiv vare som ikke er så lett å få tak i. Det går også helt fint å bruke annen type rød rogn, slik som rød lodderogn eller ørretrogn.

♥ Du kan lage store Toast Skagen av store brødskiver, som da blir lekre å servere som forrett. Med spiralloff får du mellomstore toast, som jeg har laget her. Du kan også lage små toast av baguetter som du skjærer i skiver. Disse egner seg da godt som fingermat.

♥ Smørsmaken gir best toast, men hvis du vil redusere mengden smør, kan du riste brød i brødrister i stedet for å steke brødskivene med smør i stekepanne.

♥ Toast Skagen bør serveres helt nylaget slik at brødet er sprøtt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/toast-skagen