Skagensalat (Svensk skagenrøre)



Ingredienser

♥ 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

Fremgangsmåte

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 (spar noen hele til pynt). 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 og eventuelt litt ekstra sitronsaft.

Ha røren i en serveringsskål og pynt med et par hele reker, krepsehaler og litt dill.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

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

♥ Vær forsiktig med mengden sitronsaft. Sitron gir frisk smak, men kan gjøre at skagenrøren blir for tynn i konsistensen. Av samme grunn bør du bruke majones og crème fraîche med vanlig fettinnhold (dvs. ikke lettprodukter).

♥ Noen forslag til variasjoner:
- Tilsett 1 ts dijonsennep i dressingen
- Tilsett 1 ts konjakk (!) i dressingen
- Tilsett 2 ss fint hakket rødløk
- Dropp krepsehaler og tilsett mer reker og rogn

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skagensalat-svensk-skagenrore