

REJER MED SQUASH, FENNIKEL OG CREME AF PEBERROD

En dejlig forret med rejer, fennikel og hjemmelavet peberrodssalat. Fungerer rigtigt godt med lidt brød til også.

•

Ingredienser

- 230 g rejer
- 1 økologisk citron
- 250 g creme fraiche 18%
- 1 spsk dild (finthakket)
- 2 spsk peberrod (revet)
- 1 squash
- 1 fennikel
- olivenolie
- salt
- peber

Hæld lagen fra rejerne og tilsæt revet skal fra halvdelen af citronen, samt salt og peber. Sæt rejerne på køl.

Bland creme fraiche med den anden halvdel af citronskallen, revet peberrod, dild, salt og peber.

Skær squash og fennikel i meget tynde strimler (f.eks. på et mandolinjern) og bland dem i en skål med saften fra en halv citron, lidt olie og salt.

Anret salaten på en tallerken med rejerne og peberrodscremen.

Servér evt. brød til.

