

REJESALAT MED ASPARGES

Den bedste rejesalat med friske asparges, creme fraiche og finthakket dild. Let og hurtig at lave.

•

Til

- 300 g asparges (friske - grønne eller hvide)
- 500 g rejer (drænet vægt)
- 500 g creme fraiche
- evt. 2 spsk mayonnaise (kan sagtens udelades)
- 2 bdt dild eller anden krydderurt efter smag
- 1 rødløg
- salt
- peber



Bræk de "træede" ender af aspargesene. Hvis du bruger hvide asparges skal de desuden skrælles.

Kog aspargesene i ca. 3 minutter. De skal være møre, men stadig have bid. Hæld vandet fra og hæld koldt vand over. Lad dem derefter dryppe helt af. Dup dem evt. helt tørre med lidt køkkenrulle.

Pres rejerne fri for væde og kom dem i en skål. Bland dem sammen med creme fraiche og evt. mayonnaise.

Skyl dild (eller anden krydderurt efter smag) og lad det dryppe godt af. Dup det evt. tørt med lidt køkkenrulle. Hak dilden fint og kom det i skålen. Hak ligeledes rødløget fint og kom det i skålen.

Skær de kogte asparges i mundrette stykker og bland dem i rejesalaten. Smag til med salt og peber.

Så er salaten klar til servering, og den kan også holde sig et par dage i køleskabet.