Toast Skagen

Zweeds feestvoorgerecht van gepelde grijze garnalen in een romige dille-mayonaise, opgediend op een krokant gebakken sneetje wit brood. Zeer geliefd tijdens de kerstdis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**5'**	**4**	**Voorgerecht**

Ingrediënten

300 g gepelde grijze garnalen

3 el mayonaise

2 el zure room

1 el fijngesneden verse dille

1 el fijngesneden bieslook

1 kl mierikswortelcrème

1 kl citroensap

Vers gemalen zwarte peper

4 sneetjes wit brood

20 g boter

Rode viseitjes (optioneel)

1 citroen, in partjes

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de mayonaise, zure room, dille, bieslook, mierikswortelcrème en het citroensap tot een gladde saus. Breng op smaak met peper.

2. Spatel de garnalen er voorzichtig door zodat ze heel blijven. Dek af en zet tot gebruik in de koelkast.

3. Steek of snijd uit elk sneetje brood een mooie ronde of vierkante vorm. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en bak de broodjes goudbruin en krokant, ongeveer 2 minuten per kant. Laat even uitlekken op keukenpapier.

4. Leg de warme toastjes op de borden en schep er een royale hoop garnalensla op.

5. Werk af met een klein lepeltje viseitjes, een takje verse dille en een partje citroen. Direct serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse grijze garnalen van bij de visboer voor de beste smaak. Zorg dat de garnalensla goed koud is wanneer u ze op de warme toast schept, dat contrast maakt het gerecht extra lekker.

Lekker met

Een frisse groene salade of een simpele komkommersalade.

Dranktip

Een droge Zweedse of Scandinavische aquavit past traditioneel uitstekend bij dit gerecht. Wie liever wijn drinkt, kiest voor een frisse, droge Muscadet of een Chablis.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**