



Rejesalat med guacamole, mozzarella og soltørrede tomater **Forret 4 personer**

Rejer

400 g Kutter-rejer

Tø rejerne op i køleskab, så de ikke mister for meget smag.

Guacamole

2 modne avocado
2 spsk. cremefraiche 38%
1 fed hvidløg, rives fint
Citronsaft
Salt og peber

Del avocadoerne i halve, tag stenen ud og skrab kødet ud med en ske. Hak avocadoen sammen med cremefraiche og hvidløg i en foodprocessor. Smag til med citronsaft, salt og peber.

Salat

Blandet salat
100 g soltørrede tomater
50 g ristede pinjekerner
50 g mozzarella
Lidt bornholmsk rapsolie
Lidt limesaft
Salt og peber

Vask salaten godt og dryp den af. Skær de soltørrede tomater i strimler. Bryd osten i grove stykker. Kom alle ingredienserne i en skål og vend det hele let sammen med rapsolie og limesaft. Smag til med salg og peber.

Anretning

Kom salaten i bunden af 4 dybe tallerkner og fordel rejerne ovenpå. Servér med guacamole og et godt brød.