



Jamies räkcocktail

Det här är en riktig klassiker; en rätt som jag såg på menyn i mina föräldrars pub när jag växte upp på 80-talet. Det är kul att gå tillbaka till saker som blivit lite ute - jag gillar idén med att återuppliva den här rätten, och kombinera 80-talets entusiasm med dagens råvaror av högre kvalitet.

JAMIE OLIVER AT SCANDIC

Tillagning

Gör din Marie Rose-sås så här: Häll yoghurt, crème fraiche, rapsolja och saften från 1 citron i en skål. Tillsätt några droppar Tabasco och en nypa salt och peppar. Blanda ordentligt. Rör i räkorna och ställ skålen åt sidan.

Knipsa av, skölj och torka salladsbladen. Lägg några stora, fina blad åt sidan och strimla sedan de kvarvarande bladen, som du lägger i en stor skål. Skär gurkan på längden. Gröp ur och släng de vattniga fröna, och skär resten i tunna skivor. Dela körsbärstomaterna på hälften och lägg dem tillsammans med gurkan i skålen.

Pressa ut saften från 1 citron i en liten skål. Tillsätt dubbla mängden olivolja, krydda med salt och peppar och vispa sedan noga.

Skär upp 12 skivor focacciabröd, ca 2 cm tjocka. Förvärm ett grilljärn på medelhög värme och lägg i focacciabröden ca 1 minut på var sida, tills att grillspåren syns.

Stänk dressingen över den uppskurna salladen och vänd så att allt blir täckt. Lägg de stora salladsbladen på tallrikarna och lägg några skedar sallad ovanpå, följt av räkorna. Finhacka gräslöken och dillen och strö ovanpå. Klipp över krassen och garnera med en nypa cayennepeppar. Stänk över lite olivolja på focacciabröden och lägg sedan dessa på tallrikarna. Servera med citronklyftor och tabasco, som var och en kan smaksätta med som de vill.

Ingredienser 4 portioner

4 matskedar naturell lättyoghurt
4 matskedar crème fraiche
1 ½ matsked rapsolja
3 citroner
Tabasco
havssalt
färskmalen svartpeppar
300 g hållbart producerade, kokta och skalade räkor
2 little gem- eller romansalladshuvuden
½ gurka
300 g mogna körsbärstomater
extra jungfruolja
1 focacciabröd
lite färsk gräslök
några kvistar färsk dill
en kruka krasse
cayennepeppar