



Skaldyrssalat med blæretang



Ingredienser:

1-2 spsk. blæretangsgranulat
½ kg små (helst nye) kartofler
100 gr. spinatblade
20 stk. cherrytomater
150 gr. krabbekød
150 gr. rejer
150 gr. muslinger

(Krabbekød, rejer og muslinger kan købes på dåse.

Det kan anbefales at skifte disse ingredienser ud med friske – og f.eks. erstatte rejerne med friske jomfruhummer)

Dressing:

1 dl. vindrukerneolie
1 dl. balsamikoeddike
1 knust hvidløg
salt
peber

Sådan gør du:

Blæretangsgranulat udblødes i kogt vand i ca. 15 minutter. Herefter hældes tangen gennem en si. Kartoflerne koges, men skal stadig være faste. Efter afkøling skæres kartoflerne små i tern.

Spinatbladene skylles og hakkes let.
Tomaterne skylles og skæres i halve.

Alle "de grønne" ingredienser blandes med kødet fra rejer, muslinger og krabber.

De forskellige ingredienser i dressingen blandes og røres sammen.

Retten kan serveres som frokostret, forret eller evt. som hovedret.
Flûtes serveres til.