

Stjernesked - med hjemmelavet dressing

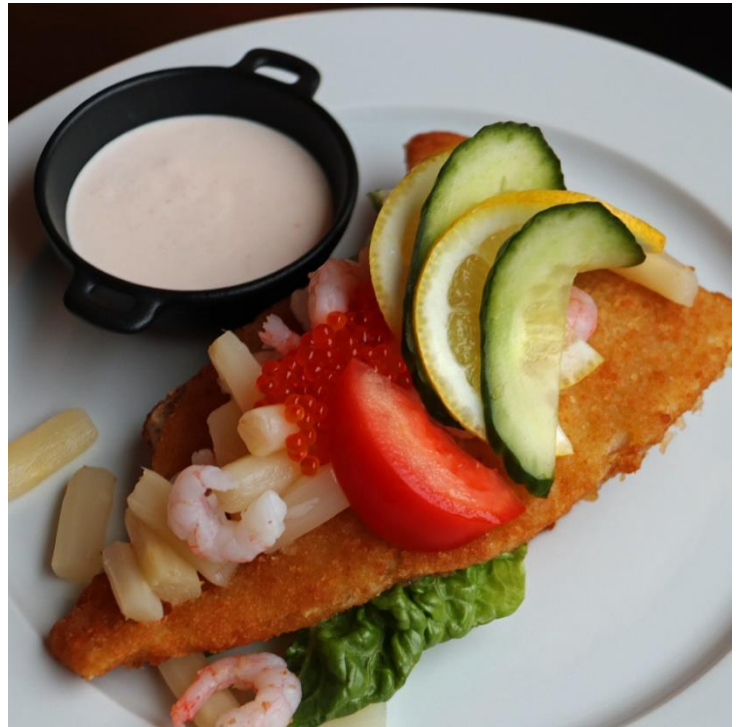
2 personer

Ingredienser:

- 2 skiver godt lyst brød
- lidt salatblade
- 4 panerede fiskefileter (paneret i æg og rasp)
- 100 gr. rejer
- aspargessnitter
- tomatbåde
- Agurkeskiver
- citronskiver
- ørredrogn

Dressing:

- 50 gr. mayonnaise
- 100 gr. cremefraiche
- 1 tsk. tomatketchup
- ½ tsk. paprika
- ½ tsk. salt
- citronsaft
- 2 spsk. aspargesvand



Rist brødet på en brødrister eller i ovnen. Smør dem med mayonnaise. Bland alle ingredienserne til dressing, og smag den til. Læg salat på brødet. Opvarm en pande med margarine og steg de panerede fiskefilet. Læg dem oven på salaten og derefter en håndfuld rejer.

Skær tomatbåde, agurkeskiver og citronskiver og læg dem ovenpå. Drys derefter med lidt asparges og ørredrogn.

Server dressing i en skål ved siden af.

God appetit!