

# Rejesalat med torsk

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Æggene koges i 10 min., hvorefter de afkøles helt. Torsken koges og afkøles.

Æggene hakkes. Grøn peber og æble skæres i små tern. Forårsløg skæres i fine ringe. Den kogte torsk plukkes i mundrette stykker.

Rør creme fraichen med salt, peber og citronsaft. Bland forsigtigt fyldet i. Gem lidt rejer til pynt.

Flutes varmes.

Ved anretning lægges et salatblad eller lidt fintsnittet icebergsalat på hver tallerken. Herpå lægges rejesalat. Pynt med rejer og citronbåd.

## Ingredienser

170 g rejer

170 g kogt torsk

2 æg

½ grøn peber

1 forårsløg

½ æble

1½ dl creme fraiche

citronsaft

salt

peber

Pynt:

Icebergsalat

Rejer og citronbåde

Tilbehør:

Flutes