



## Beskrivelse

Sigt lagen fra rejerne og lad dem dryppe godt af.

### Dressing:

Rør creme fraiche og mayonnaise sammen. Tilsæt fintrevet citronskal og -saft. Hak dilden fint og rør den i.

Kom rejerne i dressingen og vend forsigtigt rundt. Smag evt. til med salt. Kom salaten i en skål og pynt med et par kviste dild og lidt citron. Server med lidt salat og flutes eller ristet brød.

## Ingredienser

400 g rejer i lage

### Dressing:

50 g creme fraiche

25 g mayonnaise

skal og saft af 1/2 citron

4 spsk. finthakket dild

evt. lidt salt

Pynt: Dild og citronskiver

Tilbehør: Lidt salat og flutes eller ristet brød