

# Toast Skagen



En klassisk förrätt som passar ihop med de flesta huvudrätter, det viktigaste är inte löjrom utan bra ingredienser i övrigt. Då blir den lika god även utan löjrom på toppen.

- 2 msk majonnäs
- 3 msk gräddfil
- 100 gram räkor
- 2 msk dill
- 2 msk rödlök
- 4 skivor formbröd
- 100 gram löjrom (alt. stenbitsrom)
- 4 skivor citron

## Blanda

majonnäs, gräddfil, grovhackade räkor, dill och rödlök, låt gärna blandningen stå och dra sig någon timme i kylan.

## Kantskär

brödet och stek skivorna gyllenbruna i smör (går även att rosta brödet).

Fördela blandningen på bröden, toppa med rom och garnera med citron och dill.