

Recept I Simons Panna

Sallad på rökta räkor med couscous och dragonkrutong

1kg rökta räkor

4 dl couscous

1 st sharlottenlök

½ röd chili

dragonstjälkar

Finhacka löken och chilin, svetta på i kastrull med couscousen. Tillsätt 8 dl vatten och dragonstjälkar, sjud mjukt ca 15 min.

1 ask cocktailtomater

1 knippe sticklök

1 st rödlök

Finhacka löken och klyfta tomaten. Blanda ut i salladen.

Vänd i räkorna på slutet, skalade om man önskar.

Servera med lite crème fraiche

Dragon krutong:

Skiva en surdegs baguette i tunna skivor.

Finhacka färs dragon och rör ut i kallpressad olivolja och ringla över brödet. Salta

Rosta av i ugn eller stekpanna knaprigt.