

Räkbakelser till helgen?

Skulle kunna leva på räkbakelser. Så perfekta att förbereda till en lite senare middag. Då brukar jag göra så att det räcker till två var :). Bakelserna kan gärna stå över natten i kylan och gotta till sig. Då blir de ännu saftigare och godare.





Räkbakelser

4 personer (2 personer om ni vill ha 2 bitar var)

16 skivor formfranska fullkorn, i rundlar

Fyllning

200 g skalade räkor

1 rödlök

1/2 dl finhackad dill

1 dl Hellmann's majonnäs

Salt & peppar

Garnering

Turkisk yoghurt

Räkor

Isbergssallad, finhackad

Löjrom eller stenbitsrom

1 citron, i halvmånar

Färsk dill

Gör så här: Finhacka räkorna, men spar några till garnering. Finhacka rödlöken och blanda den med dill och räkor. Rör i majonnäs och salta och peppra efter smak. Bre röran på 12 brödskeivor.

Lägg skivorna på varandra, 3 och 3, till 4 bakelser. Lägg på de 4 locken. Täck bakelserna med ett tunt lager turkisk yoghurt. Krossa ostbågarna och strösla på kanterna. Toppa med finhackad isbergssallad, löjrom, några räkor, citron och dill.