



Mama
Brown



September 2022

Månedens opskrift (2 personer – 30-40 min)

”Shrimp dog” med crème béarnaise

Ingredienser

300 gr kogte/stegte
tigerrejer
2 stk briochepølsebrød
(Evt. United Bakeries fra Meny)
Frisk timian
Lime eller citron
Frisk, sprød salat
– gerne mix af sorter

Bearnaiscreme

2 dl creme fraiche 18 %
2 spsk mayonnaise
1 spsk. bearnaise essens
1 spsk. finthakket estragon
1 tsk citronsaft
1 tsk flagesalt
1 tsk friskkværnet
Peber eller hvid peber

Denne hotdog vil behage alle dine sanser - lige som de bør blive, når sommeren er gået på hæld, og boblerne findes frem.

1. Først og fremmest skal alt være afkølet til denne ret - på nær din brioche pølsebrød, som skal komme direkte fra ovnen i al deres sprødhed. Køb evt. dine tigerrejer færdige [kogte] eller steg dem selv på panden i god olivenolie og køl dem af. De skal naturligvis renses og halerne fjernes, hvis det ikke er gjort, når du køber dem.
2. Bland alle ingredienser til din bearnaiscreme godt sammen i en skål, smag til med citron og bearnaise essens, stram husholdningsfilm ud over skålen, og lad den gerne trække et par timer på køl
3. Ved servering rister du dine briochepølsebrød, og blander dine tigerrejer med bearnaiscremen. Du fordeler først den friskhakkede salat i dine briochepølsebrød, så din bearnaiscreme med tigerrejerne, og til sidst friske krydderurter, flagesalt og peber. Jeg har brugt frisk timian og rød skovsyre, da jeg havde det i min have, men frisk timian er rigeligt i sig selv, som topping, sammen med mere af den friske lime. De giver nemlig begge et lækkert ”kick” til både rejer og bearnaiscremen.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE