



Skaldyr med jordbærsalat med ristede nødder



2 personer



30 minutter



August 2026

Ingredienser:

- 400 gr jomfruhummerhaler
- 1 stk hummer eller 200 gr tigerrejer
- 1 bakke jordbær
- 1 pose rucola (90 gr)
- 4 store blade grøn crisp salat, flået
- 100 gr ristede mandler
- 50 gr ristede græskarkerner
- Frisk basilikum (blade)
- Frisk mynte (blade)

Salatdressing:

- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk Maille dijonsennep "honey" version
- 2 spsk hvidvinseddike el. æblecidereddike
- 1 spsk flydende honning
- Salt/peber

Urtesmør:

- 50 gr smør
- 1 knust fed hvidløg
- 1 spsk hakket persille

How to:

Gør skaldyr klar til ovnen og fordel urtesmør. Laver du tigerrejer/butterfly som på billedet, giver du dem 15 min. ved 180 grader varmluft.

Skyl elementer til salat. Rør dressingen sammen og vend i rucola og grøn salat. Fordel topping; halverede jordbær, blade af basilikum og mynte (dit temperament bestemmer volumen), ristede mandler og ristede græskarkerner.

Nyd hele molevitten med godt brød på siden.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

