

# Krämig räkröra med tångcaviar

6 portioner 15 minuter

## Ingredienser:

2 äggulor  
0,5 tsk dijonsenap  
2 tsk citronsaft  
1,25 dl matolja  
2 dl creme fraiche  
250 g skalade räkor  
0,5 rödlök  
3 msk tångcaviar  
Gräslök  
Dill

## Gör såhär:

Slå en majonnäs genom att mixa rumstempererad äggula, dijonsenap, citronsaft och matolja med en stavmixer.

Hacka rödlök, gräslök och dill fint.

Blanda därefter majonnäsen med creme fraiche, räkor, tångcaviar och den hackade rödlöken, gräslöken och dillen.

Dekorera med mer rödlök och gräslök, och servera röran på en skiva färskt bröd eller till bakad potatis!

