



Skaldyrssalat (forret til 10 pæne portioner- kan sagtens række til 12 personer)

- 8 forårsløg, der snittes fint
- 1 honningmelon, der skæres i tern
- 1 mango, der skæres i tern
- 2 skrællede agurker, der renses for kerner og skæres i tern
- 1 ps. pinjekerner (varmes lidt på en pande)
- 300 g hummerhaler (krebsehaler kan bruges)
- 300 g store rejer
- 1 chilli renses og skæres i små tern
- Evt. 1 – 2 dåser muslinger
- 1 pk. store kæmperejer (til pynt)
- 2 bundter dild der klippes og kommes i (brug eventuelt frysetørret dild)

Dressing (kan sagtens laves dagen før)

- 2 dl mayonnaise
- 3 dl creme fraise 18 %
- 2 spsk. fransk sennep
- salt

Server dressingen ved siden af.

Forretten serveres med flütes.

Retten er en let, frisk og velsmagende sommersalat.