

Skaldjurscocktail ”a la Whisky-Pinnarna

- För 8 personer eller 11 Whiskypinnar

8 Tomater
1 Gurka
2 Mango
4 Chalottenlökar
½ Chilli
200 g Räkor
150 g Kräftstjärtar
Limesaft + skal av lime
Dill
Salt-Peppar
Sallad
1 klyfta riven vitlök



Börja med Tomatgratiné (Ska frysas)

600 g Tomatjuice
70 g Florsocker
Smaksätt med tabasco

Blanda tomatjuice o socker, häll ut på ett bleck ställ in i frysen.
Skrapa sedan loss med gaffel till iskristaller och garnera cocktailen.

Skala i kärna ur gurkan skär i lagom stora munsbitar
Kryssa tomaterna, doppa i kokande vatten 10 - 15 sek. Kyl ner, skala samt dela och kärna ur.
Dela dem i liknande storlek som gurkan
Finhacka charlottlök och chilli
Skala och tärna mangon

Blanda allt i en skål med räkor och kräftstjärtar. Riv ner limeskal och pressa limen.
Smaksätt med dill o kryddor

Servera (gärna i höga glas) garnera med tomatgratiné