

Pocherad purjo med dillolja och räkor

4 port

Lekande lätt o ch lyxigt !

4 purjolökar

2msk smör

Salt och svartpeppar

1 dl olivolja

400 gr skalade färska räkor

4 msk forellrom

Dillolja

2 dl hackad dill

1 dl olivolja

Salt och svartpeppar

Garnering

Kryddörter

Ansa purjolökarna och skär dem i cirka 8 cm långa bitar.

Koka upp 2 dl vatten med smör och 1 tsk salt.

Sjud purjon i 5 minuter

Slå bort vattnet och låt den ånga av i cirka 10 minuter.

Blanda hackad dill med olivolja

Smaka av med salt och peppar.

Snitta gärna purjobitarna på längden och servera ljumma med dillolja, räkor, rom och färska örter.