

# Räk-och Löktartar

Skala och grovhacka räkorna. Skala och finhacka mildlöken. Smaksätt crème fraiche med dill, pepparrot och salt. Blanda i lök- och räkhack.

Skär bort kanterna från brödet. Forma hacket till en rund tartar på brödsnivorna. Garnera med tunna klyftor av lime.

## Ingredienser, 10 portioner

- 1250 g räkor med skal
- 3 3/4 mildlökar
- 1 1/4 dl lätt crème fraiche
- 5 msk hackad dill
- 3 3/4 msk färskrivna pepparrot
- 5 krm salt
- 10 skivor mörkt bröd t ex kavring

## Garnering

- limeklyftor