



- 3 msk grädde
- 100 gr skalade räkor
- 4 ägg
- 50 gr cheddarost
- 1 liten knippa gräslök
- 1 msk olivolja
- 1 limefrukt
- gula mangoldskott eller salladsskott
- salt

Blanda finrivet limeskal, olivolja och finhackad gräslök i en skål.
Lägg i räkorna och låt dem dra över natten i kylskåp.

Häll äggen, den rivna osten, grädden och en nypa salt i en rostfri bunke.
Sätt bunken i en kastrull med kokande vatten och rör tills det blivit en krämig röra

För att undvika att äggröran blir hård kan man röra ner 1 msk smör i den färdiga röran
och lägga över den i en kall skål, så att inte värmen från bunken fortsätter att tillaga
den.

Lägg upp röran i små portionsskålar, garnera med räkorna och några mangoldskott.

Gott att dricka till? Hallands fläder!