

Rejer med vandmelon, agurk, ramsløgmayonaise

175 gr rejer m/ skal pr person

3 fed hvidløg

1/2 stk rød chili

Olie

1 stk agurk

1/2 lille vandmelon

1/2 dl cherry eddike

1/2 dl hyldeblomst

Salt

Mayonaise

3-4 blade ramsløg

5 stk æggeblommer

3 dl majs Olie

2 tsk hvidvinseddike

salt og peber

Pynt

basilikum

honning ristet solsikke kerner

Pil hvidløg, hakkes fint, hak rød chili. Rist rejerne af i olie, hvidløg og rød chili i få minutter, tages af varmen, afkøles og pilles, sættes på køl til brug.

Skræl vandmelon, skæres i tykke skiver, skæres til så det får form som en skive rugbrød sættes på køl til brug.

Agurk

Vask agurken, skrælles med et juliennejern, kernerne i midten må ikke komme med, lægges på køkkenrulle drysses med salt.

Dressing

Pisk cherry eddike og hyldeblomst sammen smages til med salt og peber.

Ved servering pensle vandmelonens med dressing, agurk vendes i resten af dressingen.

Mayonaise.

Blend ramsløg bladene i olie så det bliver helt grønt, sigt olien.

Pisk æggeblommer, hvidvins eddike og salt til det bliver en tyk masse, kom olien i lidt efter lidt smages til med salt og peber, kom mayonaisen i en sprøjtepose