

Oppskrifter 10.6.2006 - Damenes Aften hos Sigurd

Salat av ristet sjøkreps, spinat og charentemelon

8 rå sjøkrepshaler
salt og nykvernet sort pepper
1 ss smør
1 hvitløkfedd
4 sjampinjonger
12 blad spinat
1 ss soyasaus
4 ss melon i terninger

Krydre sjøkrepshalene med salt og nykvernet, sort pepper, og stek dem i 15 sekunder på hver side i smøret. Ta dem ut av pannen.

Ha finhakket hvitløk og sjampinjonger skåret i båter i pannen. La steke i 1 minutt. Tilsett spinaten og rør i 15 sekunder.

Anrett sjøkreps og soppspinatblandingen lagvis på en tallerken.

Slå litt soyasaus over, og legg på melonterningene.

Drikke

Domaine Sainte-Anne, Chablis 2004