



## **Basilikacrème med sallad på räkor avokado , ägg , sparris , tomat , endive sallad , krispsallad**

### **6 portioner**

**3 st krukor basilika**

**2 st äggulor**

**1 tsk dijonsenap**

**2 dl rapsolja**

**1 tsk vinäger**

**600 gr räkor**

**4 st avokado**

**6 st ägg kokta i 5 min**

**12 st grön sparris**

**4 st plommontomater**

**2 st Endivesallad**

**1 st krispsallad**

### **Så här gör man**

**Lägg hela basilikan med stjälkar i en mixer, värm olja till 65° håll sedan oljan över basilikan, mixa i 5 minuter. Sila den och låt sedan svalna.**

**Lägg äggulorna, vinäger och dijonsenap i en bunke, vispa sakta ner oljan tills det blir en majonnäs. Smaka av med salt och peppar.**

**Skala och koka sparris. Skär tomat i klyftor, ta bort kärnhuset. Fördela salladen på tallriken och lägg på ägghalvorna, avokadoklyftor och tomater avsluta med räkor och friterad basilika (plocka bladen friteras i 155° olja tills det slutar bubbla)**