

Gurksallad med rädisor, basilikaolja och havskräftstjärtar



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter ••

- ½ knippa basilika
- Saft av en citron
- 1 vitlöksklyfta
- 1 dl olivolja
- Lite dill
- Salt och peppar
- ½ gurka
- 1 bunt rädisor
- 16-18 medelstora havskräftstjärtar
- Lite olivolja och smör att steka i
- Salt och peppar

1. *Repa av basilikabladen och mixa dem med citronsaft, vitlök, olivolja, salt och peppar.*
2. *Skala gurkan och ansa rädisorna. Skiva gurkan och rädisorna.*
3. *Skala havskräftstjärtarna, gör en skåra på ovansidan och ta bort den svarta strängen. Stek havskräftstjärtarna i en stekpanna med olivolja och lite smör, c:a 2 minuter på varje sida. Krydda med salt och peppar. Om du tycker att det är besvärligt att skala kräftstjärtarna kan du i stället dela dem på längden och lägga dem med snittytan uppåt – pensla med lite olivolja och krydda med vitlök, salt och peppar. Ställ dem i ugnen i 10-12 minuter på **200°**.*
4. *Vänd gurkorna i en skedfull basilikaolja och krydda med lite salt och peppar.*
5. *Lägg upp gurkorna på tallrikarna och häll lite basilikaolja runt dem. Strö över rädisskivor, basilikabladd och dill. Toppa med havskräftstjärtarna.*