

Kaviarrand

2 glas rød kaviar
4 hårdkogte æg
¼ revet løg
2½ dl cremefraiche
2 spskf. mayonnaise
½ bdt. dild
100 g rejer
4 blade husblas
saft af ½ citron
salt og peber

Pynt: strimlet salat, evt. iceberg,
200 g rejer, citron.

Kom kaviaren op i en skål. Hak æggene og kom dem ved. Bland løg, cremefraiche, mayonnaise og citronsaft i, smag til med salt og peber. Bland klippet dild i. Husblasen udblødes i koldt vand i 5 min. Kom nogle rejer i bunden af en randform, resten blandes i kaviarmassen. Tag husblasen op af det kolde vand og smelt den i vandbad. Når den er helt smeltet, blandes den i kaviarmassen, mens der røres godt rundt. Hæld massen op i randformen, som sættes i køleskabet. Randen stivner på ca. 2 timer. Den vendes ud på strimlet salat og pyntes med rejer og citron.