



- 12 stjälkar färsk timjan
- 6 vitlöksklyftor
- 12 råa jätteräkor utan skal (c:a 250 g), befriade från den svarta strängen och delade på längden
- 1 liten tomat, finhackad (c:a 120 ml)
- 1 bladselleri, finhackad (c:a 80 ml)
- 20 skivor finhackad gurka
- 1 tsk finhackad dragon
- ½ tsk tomatpuré
- 3 msk fettfri redning (**se recept**)
- 1 msk majonnäs
- 1 nypa cayennepeppar
- Salt och färskmald peppar
- Salladsblad till uppläggning
- Ev. honungsmelon och jordgubbar att dekorera med

1. *Häll tillräckligt mycket vatten i en gryta för att täcka räkorna tillsammans med timjan och vitlök och koka upp. Lägg i räkorna och låt dem koka 3-4 minuter, tills de är möra och rosa. Häll av vattnet och skölj med kallt vatten.*
2. *Blanda tomat, bladselleri, gurka och dragon i en stor skål. Häll i räkorna och blanda salladen.*
3. *Blanda tomatpuré, fettfri redning och majonnäs i en liten skål. Smaka av med cayennepeppar, salt och peppar. Blanda dressingens omsorgsfullt med räksalladen och låt kallna.*
4. *Lägg upp räksalladen på salladsblad, ev. med skivor av honungsmelon och jordgubbar bredvid.*