



SKALDJURSLÅDA

2 1/2 dl	långkornigt ris
5-6 dl	vätska (spad fr. konserverna + vatten)
1 tsk	salt
300-500 g	skaldjur
1 burk	sparris
1 burk	champinjoner

Garnering

2 dl	vispgrädde
1 dl	majonäs
2	ägg
	dill
	riven ost

Koka riset och bred ut det i en eldfast form. Lägg på skaldjuren, sparrisen och champinjonerna.

Vispa grädden och blanda ner majonäsen och äggulorna.

Vispa vitorna till hårt skum och vänd ner dem i såsen. Strö på ost.

Gräddning 225° i 15-20 min.