

# Kräftstjärtar med äppel- och rucolasallat



4 personer

3 st svenska äpplen  
250 g rucolasallat  
1 kruka dill  
2 st vitlöksklyftor  
olivolja  
salt och peppar

500 g kräftstjärtar  
1 näve färsk oregano  
1 st färsk röd chilifrukt  
1/2 limefrukt

Skär klyftor ur äpplet. Hacka dillen och skiva vitlöken. Lägg samtliga ingredienser tillsammans med rucolasallaten i en skål. Häll över olivolja och blanda. Smaka av med salt och peppar. Finhacka chilifrukten och den färska oreganon. Värm stekpannan och fräs snabbt kräftstjärtarna tillsammans med chili och oregano. Pressa i limefrukten. Servera direkt med den kalla salladen.