



Skaldjur, Smårätter



PEPPARROTSFYLLDA CRUSTADER MED RÄKOR & CAVIAR

En festlig och god förrätt eller perfekt som tilltugg till välkomstdrinken på festen. 12-16 st.

Ingredienser ▮

16 st minikrustader
1 pkt stenbitsrom
1 hg färskost
4 msk creme fraiche
250 g räkor, färska (*färska, oskalade*)
3 msk pepparrot (*+ garnering*)
 $\frac{1}{2}$ tsk senap
 $\frac{1}{2}$ msk honung, flytande
1 st granatäpple (*dekoration*)
1 st salt (*Efter smak*)
1 st svartpeppar (*Efter smak*)

Gör så här ▮

1. Blanda färskost och crème fraiche. Häll i senap, honung, pepparrot och smaka av med salt och peppar. Blanda i delade räkor men spara en till varje crustad som dekoration.
2. Fyll crustaderna med fyllningen, dekorera med räkor, caviar och toppa med lite riven pepparrot och några granatäpplekärnor.