

inköpslistan.se

Av: Joakim

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)*
1/2 tsk senap
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.