SKALDJUR

# Västerbottensostkorgar med skaldjursröra och kalixlöjrom

Kock: **Lotta Öström** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Lyxig förrätt med kalixlöjrom och skaldjur i västerbottensostkorgar.

# INGREDIENSER

**Ostkorgar**
2 deciliter riven västerbottenost

**Skaldjursröra**
1 deciliter creme fraiche
3 matskedar majonnäs
170 gram skalade räkor
100 gram kräftstjärtar
5 matskedar kalixlöjrom
2 matskedar fint hackad purjolök
2 matskedar finhackad dill
0.5 matsked pressad citron
1 nypa salt
1 nypa svart peppar
4 kvistar färsk dill

# GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra ostkorgarna. Ta en halv deciliter ost per korg. Använd en stekpanna med teflon. På svag värme smälter man osten tills den går ihop. Testa i kanten med en stekspade. Du känner när den går att lyfta. Lägg osten över ett upp och nervänt glas och låt svalna.

2. Gör sedan skaldjursröran. Rör ihop creme fraiche och majonnäs. Tillsätt den hackade purjolöken och dillen.

3. Hacka räkor och kräftstjärtarna grovt och tillsätt dessa i röran. Spara några av räkorna till garneringen. Rör om och tillsätt 1 matsked av löjrommen, resten används till garnering. Smaka av med salt peppar och pressad citron.

4. Fyll ostkorgarna med röran just innan de skall serveras och garnera med räkor och kalixrom samt en liten kvist dill.

5. Tips! Ostkorgarna går bra att förbereda dagen innan så fyller man dem bara dagen efter.