GENERELL

Fyllda krustader

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner:

Fyll de goda krustaderna med krämig blandning av färskost och crème fraiche. Toppa med dill, rödlök och lyxa till med löjrom. Perfekt till bubbel!

INGREDIENSER

14 minikrustader
150 gr naturell färskost
2 toppade vanliga matskedar fullfet creme fraiche
salt och nymalen svartpeppar
finhackad rödlök
finhackad färsk dill eller dillvippa
löjrom

20

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa upp färskosten och blanda samman med crème fraîche, salt och peppar.
2. Häll över smeten i en spritspåse, klipp av spetsen på spritspåsen och spritsa ut i krustaderna.
3. Toppa med löjrom, rödlök och dill. Köper du löjrom kan du frysa den och ta ut så mycket du behöver. Tips då jag tidigare glömt att löjrommen stod i kylen alldeles för länge och fick kastas!
4. Servera på direkten ?