



GENERELL

Grön ärtkräm med kräftstjärtar

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **8**



En superenkel och fräsch förrätt som passar lika bra till vardags som på middagsbjudningen.



INGREDIENSER

200 g kräftstjärtar i lag
50 g röd rom ex. löjrom eller stenbitsrom
0,5 stycken saften från citron

Ärtkräm

500 g gröna ärtor
2 dl creme fraiche
1 msk olivolja
0,5 stycken saften från citron
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Ärtkräm: Mixa ärtor, crème fraiche och olivolja till en slät kräm med en stavmixer. Tillsätt citronsaft och smaka av med salt och peppar.

2

Topping: Hacka kräftstjärtarna grovt och blanda med romen, citronsaften och salta och peppra. Servera som topping på ärtcrèmen.