



VEGETARISK

Kronärtskocksröra med dill, citron och parmesan

Kock: **Karin Walker** Tid: **10 min** Portioner: **8-10**



Den här röran är god på en knäckebit eller en crostini som ett plock före maten och den passar grymt bra till kräftskivan!

Om du har italienskt tema så byt ut dillen mot färsk basilika istället!



INGREDIENSER

- 1 burk konserverade kronärtskockor
- 1-2 klyftor riven vitlök
- 3 msk creme fraiche
- 1-2 msk pressad citron
- 0.5 dl hackad dill
- 0.5 dl riven parmesan eller liknande
- salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt kronärtskockorna rinna av i en sil, mixa dem sedan med riven vitlök till en slät massa.
- 2** Rör ned de övriga ingredienserna och smaka av om det behövs mera syra eller cremefraiche om röran känns för tjock. Låt gärna röran stå en stund i kylan så smakerna sätter sig, gärna över natten.
- 3** Servera på en god knäckebit eller crostini.