SKALDJUR

Smörrebröd med kräftor, fänkål och äpple

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4-6**

40

Här får du ett recept på ett enkelt smörrebröd med en krispig kräftröra. Gillar du snaps så passar Akevitt Spesial väldigt bra till!
Dela gärna smörrebröden på hälften om du gör flera olika!

Planera flera smörrebröd och laga tillsammans med några vänner. Trevligt att laga ett "smörre" i taget och prova med olika drycker till.
Vi testade Skandinaviska snapsar!

INGREDIENSER

6 skivor rågbröd (ca.12x7 cm)
170 g kräftstjärtar i lag
1 liten fänkål
1 st äpple
1 kruka/knippe dill

3-4 msk majonnäs
2 st citroner
salt och nymalen svartpeppar
150 g kryddost
salladsblad
smör till brödet

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader och låt kräftstjärtarna rinna av i en sil.
2. Dela fänkålen, ta bort rotstocken och skär i småbitar, skär äpplet i tärningar.
3. Rör ned 3 msk hackad dill, majonnäs och 1 msk pressad citron.
4. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
5. Riv osten och lägg i små högar ca. 1 msk i varje på ett bakplåtspapper och grädda tills de fått lite färg på kanterna.
6. Smöra bröden, lägg på ett salladsbalad, kräftröra, citronbit, dillvippa och tryck fast kryddostflarn.