



Västerbottensostkorgar med skaldjursröra och kalixlöjrom

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

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.