



SKALDJUR

Plättar med kräftstjärtar och spenat

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner:



INGREDIENSER

Ca 25 st plättar

- 6 ägg
- 1 dl grädde
- 3 dl grovriven smakrik ost
- salt och peppar
- 2 msk smör

Kräftstjärtar

- 1 röd lök
- 1 dillkvist
- 2 msk rapsolja
- 2 msk citronolja



1 msk pressad citron
salt och svartpeppar
200 g kräftstjärtar
50 g babyspenat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ihop ägg och grädde lätt och rör ner ost, salt och peppar.
- 2** Smält smöret i en plättlagg, häll i ägggröran och stek varje plätt ett par minuter på varje sida.
- 3** Finhacka rödlök och dill. Blanda olja, citronsaft, salt och peppar. Rör ner lök, dill, kräftstjärtar och spenat.
- 4** Toppa plättarna med kräftgröran.