



FISK

Crostini med smetana och forellrom

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **10**



Krispig crostini med krämig och syrlig smetana tillsammans med subtil sälta från forellrom. Vad kan gå fel?

Vill du göra det riktigt enkelt använder du färdiga crostini som du kan köpa i butik. Annars går det precis lika bra att rosta eller steka tunna skivor av baguette med en god olivolja tills de är härligt krispiga.



INGREDIENSER

- 1 påse crostini
- 1 burk smetana
- 100 g forellrom
- 1 kruka dill, skuren

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg upp crostini på ett fat.
- 2** Bred på en klick smetana.
- 3** Toppa med forellrom och garnera med dill.