



Fish Dog med dildcreme, remoulade og spirer

Beskrivelse

Fish Dog med dildcreme, remoulade og spirer

Ingredienser (4 pers.):

1 bakke Lykkeberg 1899 minifiskefrikadeller
4 hotdogbrød
½ dl cremefraiche 38%
½ dl remoulade
1 håndfuld spirer
½ dl hakket dild (frisk)

Fremgangsmåde:

Rør cremefraiche med hakket dild, salt og peber.
Lun fiskefrikadellerne, og varm brødene.
Brødene skæres ind til midten på langsiden.
Dildcremen kommes i.
Del fiskefrikadellerne i to og læg dem oven på cremen.
Tilføj remouladen og drys med spirerne.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for fyens.dk