

Krustader med laksepaté og ørredrogn

Beskrivelse

Krustader med laksepaté og ørredrogn

Ingredienser (8-10 pers.):
1 pakke Lykkeberg 1899 Laksepaté
1-2 pakker krustader
1 glas Lykkeberg 1899 ørredrogn
3-4 spsk. cremefraiche
1 stængel bladselleri
5-6 radiser
3-4 stykker knækbrød
1 håndfuld feldsalat
1 lille bakke karse
1 potte brøndkarse

Fremgangsmåde:
Fjern det yderste lidt grove lag på bladsellerien og skræl selleristænglen. Skær bladselleristænglen i tynde skiver. Skyl radiserne og skær også dem i tynde skiver. Knæk knækbrødet i mundrette stykker, så de kan bruges til pynt. Skyl feldsalaten og pluk i mindre stykker. Mos lakespatéen med en gaffel og rør sammen med cremefraiche.

Anretning:
Læg lidt feldsalat i bunden af krustaderne og fyld med Smørbar Laks. Top med små stykker knækbrød, skiver af bladselleri og radiser samt lidt karse og brøndkarse. Afslut med ørredrogn på toppen af de fyldte krustader.

TIP! Smør også gerne nogle af de små stykker knækbrød med Smørbar Laks og servér som små hapsere.