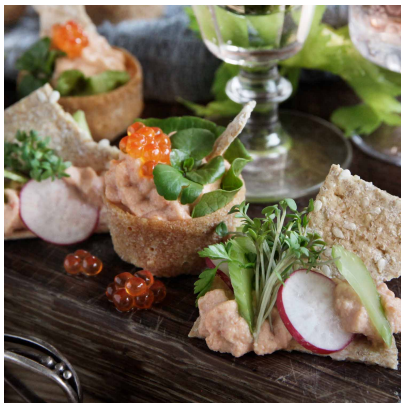




Krustader med laksepaté og Ærredrogn

Beskrivelse

Krustader med laksepaté og Ærredrogn

Ingredienser (8-10 pers.):

- 1 pakke Lykkeberg 1899 Laksepaté
- 1-2 pakker krustader
- 1 glas Lykkeberg 1899 Ærredrogn
- 3-4 spsk. cremefraiche
- 1 stængel bladselleri
- 5-6 radiser
- 3-4 stykker knækbrød
- 1 håndfuld feldsalat
- 1 lille bakke karse
- 1 potte brødkarse

Fremgangsmåde:

Fjern det yderste lidt grove lag på bladsellerien og skræl selleristænglen. Skær bladselleristænglen i tynde skiver. Skyl radiserne og skær ogs dem i tynde skiver. Knæk knækbrødet i mundrette stykker, så de kan bruges til pynt. Skyl feldsalaten og pluk i mindre stykker. Mos lagespatéen 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 brødkarse. Afslut med Ærredrogn på toppen af de fyldte krustader.

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