



Sommerflutes med skaldyrspat©

## Beskrivelse

# Sommerflutes med skaldyrspat©

## Ingredienser (4 pers.):

2 styk flutes  
200 g skaldyrspat©  
0,5 dl peberrod  
1 dl cremefraiche 38%  
2 spsk. rejer  
2 tsk. Årredrogn  
Salt og peber  
Eventuelt lidt dild eller anden krydderurt til pynt

## Fremgangsmåde:

Varm flutene ved 200 grader til de er gyldne. Flæk dem på langs.  
Rør peberroden i cremefraichen sammen med salt og peber.  
Smør de lune flutes med peberrodscremen. Skær skiver af pat©en og læg dem på flutene. Pynt med rejer, rogn samt eventuelt lidt krydderurt.

Tip: Hvis du bare vil gøre det lidt nemmere, kan du skære flutene i skiver, så de bliver til små hapsere, der kan nydes uden en tallerken.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for [fyens.dk](http://fyens.dk)