

# BRUSCHETTA MED KREBSEHALER

Nyskabende og utroligt lækre bruschettas med krebsenhaler i en cremet dressing, som giver perfekt modspil til det sprøde brød.

Nedenstående mængde passer med en forret til 4 personer, eller en hovedret for 2 personer, hvis der også serveres salat eller andet tilbehør til.

•

Til

- 3 spsk creme fraiche
- 1 spsk mayonnaise (eller blot mere creme fraiche)
- $\frac{1}{2}$  bdt dild
- $\frac{1}{2}$  rødløg
- 170 g krebsenhaler (drænet vægt)
- evt. citronsaft
- evt. sennep
- salt
- peber
- brød

Rør creme fraiche og mayonnaise sammen. Hak dild og rødløg fint, og bland det i.

Pres krebsenhalerne fri for væde, og kom dem i dressingen. Smag til med citronsaft og/eller sennep samt salt og peber.

Skær brødet i skiver og rist det inden fyldet med krebsenhaler kommes på.

