

STENBIDERROGN MED RYGEOST

Super skøn, simpel og smuk forret med stenbiderrogn og cremet rygeost samt sprøde rugbrødscroutoner og lidt karse på toppen. Ligner en million, men er virkelig let at lave.

-

Til

- 2 skiver rugbrød (tykke)
- 100 g rygeost
- 100 g creme fraiche 18%
- salt
- peber
- 100 g stenbiderrogn (renset)
- 1/2 bk karse eller anden krydderurt efter smag

Skær rugbrødet i små tern og rist dem sprøde på en tør pande ved middel varme. Pas på de ikke brænder på/bliver sorte.

Rør rygeost og creme fraiche sammen og smag til med salt og peber. Kom rygeostcremen i en sprøjtepose (eller bare en frysepose, hvor du klipper et lille hul i det ene hjørne), og pres små "toppe" af cremen ud på tallerknerne.

Kom de ristede rugbrødscroutoner på tallerknerne. Brug en teske til at komme stenbiderrogn på - læg det ind imellem/ovenpå rygeost-toppene og rugbrødscroutonerne, så man også kan se nogle af dem.

Drys med friskklippet karse samt salt og peber på toppen.

