



Foto: Svante Sjöstedt

Kräft- och currysagan på pumpernickel

Ingredienser 20 stycken

2 st	kräftstjärter, i lake, burkar (å ca 320 g)
1 dl	majonnäs
1 dl	crème fraîche, lätt
1 msk	curry
1 msk	dill, hackad
1 tsk	citron, pressad
0,5 tsk	salt
20 st	pumpernickelskivor
50 g	pepparrot
50 g	forellrom
20 st	dillvippor

Tillagning

Läckra små tilltugg där röran kan förberedas i god tid, men läggs samman strax före servering.

1. Låt kräftstjärtarna rinna av ordentligt och grovhacka dem. Blanda kräftstjärtarna med majonnäs, creme fraiche, curry, hackad dill, citronsaft och salt.
2. Lägg röran på brödet och garnera med riven pepparrot, forellrom och dillvippa