



Ostpastejer med kräftstjärter

Ingredienser 6 personer

2 st	ägg
2 dl	lätt crème fraiche
1 dl	västerbottenost, riven
0,5 tsk	salt
1 krm	peppar
2 msk	dill, hackad
0,5 st	avakado

Garnering:

100 g	kräftstjärter
1 msk	dill

Tillagning

Läckra små portionspastejer med västerbottenost.

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smörj 6 folieformar. Vispa ihop ägg, crème fraiche, ost, salt, peppar och dill.

2. Dela, kärna ur och skär avokadon i små bitar och fördela i formarna. Häll på smeten och grädda i 15–20 minuter.

3. Lossa pastejerna ur formarna innan de kallnar. Blanda kräftstjärtarna med dill och lägg ovanpå.