



KONGELIG HOFLEVERANDØR

## GLYNGØRE SHELLFISH



### Løjrom på ristet rugbrød og krydderurtecreme

#### Ingredienser

2 dl cremefraiche 38 %

1 tsk dijonsennep

salt og peber

2 spsk estragon, finthakket

2 spsk kørvel, finthakket

2 spsk purløg, finthakket

6 tynde skiver rugbrød eller på blinis

1 håndfuld blandet salat

150-200 g løjrom

4 spsk skalotteløg, finthakket

lidt plukket kørvel og estragon.

Bland cremefraiche sammen med dijonsennep, salt og peber og pisk det stift og luftigt. Rør estragon, kørvel og purløg i cremen.

Rist rugbrødet sprødt på en pande eller i en brødrister – og skær hver af de 6 skiver i 4 stykker – så du har 24 små stykker sprødt rugbrød eller på blinis. Evt. halv af hver

Kom en teskefuld krydderurtecreme på hvert stykke brød, lidt plukket salat og en teskefuld løjrom, og drys med finthakket skalotteløg, plukket kørvel og estragon.

Krydr med lidt salt og frisk kværnet peber på toppen og server ristet rugbrød med løjrom og krydderurtecreme som en lille frokost-forret.