

**SPRØDE CROSTINI
MED RØGET
HELLEFISK OG
BASILIKUMCREME**

TIL 4-6 PERSONER



Irma



Sprøde crostini med røget hellefisk og basilikumcreme

TIL 4-6 PERSONER

½-1 pose crostini, fx med
rosmarin
2-3 skiver røget hellefisk
½ potte dild
½ potte basilikum

Basilikumcreme:
100 g flødeost naturel
1 spsk. kapers
Skal af ½ usprøjtet citron
Lidt citronsaft
Salt og peber
½ potte basilikum

BASILIKUMCREME: Rør flødeost sammen med finthakkede kapers, fintrevet citronskal, citronsaft, salt, peber og finthakket basilikum.

SERVERING: Top hver crostini med lidt basilikumcreme. Skær skiver af røget hellefisk i smalle strimler, og fordel hellefisk, dild og basilikum oven på crostinierne.

Tip: De sprøde crostini er en hurtig og lækker snack, som helst skal nydes med en velkomstdrink i den anden hånd.

Irma
KRYDDERIET