Krustader med varmrøkt laks og kremost



Ingredienser

♥ 30 små krustader (se tips)

Fyll:
♥ 200 g varmrøkt laks (se tips)
♥ 250 g Rondelé med hvitløk og urter (se tips)
♥ en bunt frisk dill

Fremgangsmåte

Mos den varmrøkte laksen i mindre biter med en gaffel.

Ha kremosten i en sprøytepose med stjernetipp.

Sett krustadene utover et brett.

Fyll en teskje varmrøkt laks i hver av krustadene. Topp med litt sprøytet kremost.

Pynt med frisk dill.

Tips

♥ Jeg brukte her mini-krustader som jeg har kjøpt i Sverige, men man kan få kjøpt krustader i ulike varianter i de fleste store, norske matbutikkene også.

♥ Varmrøkt laks fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg brukte denne varianten fra Fredriks Røkeri som jeg har kjøpt hos Oda. Det går fint å bruke varmrøkt pepperlaks (skrap eventuelt av noe av pepperet på toppen).

♥ Kremosten Rondelé har nydelig smak av hvitløk og urter, og jeg synes ikke at det trengs noen ytterligere smakstilsetninger. Det fine med denne kremosten er som sagt at den har en pisket og luftig konsistens, så den er fin å sprøyte ut som den er. Jeg har kjøpt denne osten hos Meny, og brukte 2 stk à 125 gram, altså 250 gram til sammen.

Jeg vet ikke om noen annen kremost som har akkurat samme luftige konsistens, men du kan jo alternativt bruke en annen type kremost med smak av hvitløk og/eller urter og eventuelt piske den opp selv med litt crème fraîche før du sprøyter den ut.

♥ Krustader bør ikke serveres for lenge etter at de er fylt slik at de er helt sprø.

♥ For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-varmrokt-laks-og-kremost