



Plättar med kräftstjärtar och spenat

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Små plättar med en underbar kräfröra.



INGREDIENSER

- 6 ägg
- 1 dl grädde
- 3 dl grovriven smakrik ost
- salt och peppar
- 2 msk smör
- Kräftstjärtar**
- 1 rödlök
- 1 dillkvist
- 2 msk rapsolja
- 2 msk citronolja
- 1 msk pressad citron

salt och svartpeppar
200 g kräftstjärtar
50 g babyspenat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ihop ägg och grädde lätt och rör ner ost, salt och peppar. Smält smöret i en plättlagg, häll i äggöröran och stek varje plätt ett par minuter på varje sida.
- 2** Finhacka rödlök och dill. Blanda olja, citronsaft, salt och peppar. Rör ner lök, dill, kräftstjärtar och spenat.
- 3** Toppa plättarna med kräftröran.