



SKALDJUR

# Smörgärsbotten med kräfröra

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **10-12**



Ett läckert och enkelt tilltugg med fräsigt smörgärsbotten och krämig kräfröra.



## INGREDIENSER

- 1 rulle färsk smördeg
- 1 st ägg (vispat)
- 1 brk kräftstjärter
- 2 msk majonnäs
- 1 msk creme fraiche
- 1 msk skeppsholms tomatketchup (går att byta ut mot chilisås)
- 1/2 kruk färsk dill, hackad
- rödlök, strimlad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper och pensla med uppvispat ägg. Skär degen i 20st lika stora rutor. Sätt in i ugnen och baka av enligt anvisningen på paketet.

2

Häll av kräftstjertarna ordentligt och krama ur det sista av vätskan. Blanda kräftstjertar med majonnäs, creme fraiche och ketchup.

3

Rör ner hackad dill och smaka av med en nypa salt och något varv på vitpepparkvarnen.

4

Klicka på kräfröran på smördegsbottarna. Toppa med rödlök.