

Månedens opskrift:

Krebsehalesalat



Ristet surdej med saftige krebsehaler og en umami af smag, der tager kegler. Sammen vil de være et perfekt bud på en sommerlig aftensmad til din næste champagne-stund.

Du får her opskriften på 2 stk "Ristet Brød med Krebsehalesalat":

2 store skiver baguette eller surdejsbrød

200 gr krebsehaler i lage

100 gr mayonnaise

100 gr creme fraiche

50 gr kapers

1 spsk fintrevet peberrod

1 håndfuld finthakket dild

1 håndfuld finthakket purløg

1 lime

salt/peber

Start med at klargøre krebsehalerne. Skyl dem og lad dem hvile i en si, imens du laver din dressing til krebsehalesalaten. Hak nu dild og purløg fint - og riv også din peberrod fint.

Bland krydderurter, kapers, mayonnaise og cremefraiche med saften fra 1/2 lime. Smag til med salt/peber. Når du er tilfreds med smagen, rører du dine krebsehaler i blandingen.

Rist brødet i en god klat smør på panden og anret krebsehalesalaten i et godt lag ovenpå. Top af med masser af frisk dild, flere kapers - og evt. mere lime, hvis du lyster.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

Mama
Brown