Røkelakskrem



Ingredienser

♥ 3 dl seterrømme
♥ 125 g snøfrisk (gjerne med dill, se tips)
♥ 250 g røkelaks
♥ 2 ss finhakket rødløk
♥ 2 ss finhakket dill
♥ 1 ss finhakket gressløk
♥ 1 ss sitronsaft
♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å røre sammen seterrømme og Snøfrisk til en jevn og klumpfri krem.

Skjær eller klipp røkelaksskivene opp i små biter (spar et par biter til pynt). Vend røkelaksbitene inn i kremen sammen med finhakket rødløk og urter.

Smak til med litt sitronsaft, salt og kvernet pepper.

Ha røkelakskremen i en serveringsskål. Pynt med litt røkelaks og dill.

Sett skålen i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Snøfrisk er en kremost laget på både geitemelk og kumelk og har en frisk og deilig smak. Du kan bruke naturell eller den er som er smaksatt med dill. Alternativt kan du bruke en annen type kremost, for eksempel Philadelphia naturell eller med

gressløk.

♥ Jeg anbefaler at du bruker seterrømme og ikke lettrømme, og også kremost med vanlig fettinnhold i stedet for mager. Dette fordi røkelakskremen da blir tykk og kremete. Bruker du i stedet lettprodukter, vil smaken bli like god, men konsistensen på kremen mer tyntflytende.

♥ Røkelakskremen kan gjerne stå i kjøleskapet i et par timer eller over natten. Da blir den tykkere i konsistensen.

♥ Røkelakskrem holder seg god i 4- 5 dager. Oppbevar den i kjøleskapet enten i en plastboks eller i serveringsskålen som er dekket til med plastfolie.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rokelakskrem