Crostini med røkelakskrem



Ingredienser

♥ 1 baguette
♥ 50 g smør

Røkelakskrem:
♥ 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

Loffskiver:
Del baguetten i skiver (ca 1 cm tykke). Bre over et godt lag smør.

Legg de smurte baguetteskivene på en stekeplate. Stek skivene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, eller til du ser at de er gylne og sprø.

La de avkjøles til de blir kalde.

Røkelakskrem:
Rør sammen seterrømme og Snøfrisk til en jevn og klumpfri krem. Skjær eller klipp røkelaksskivene opp i små biter, men spar en liten skive slik at du har nok laks til å

pynte crostiniene etterpå. Vend de øvrige røkelaksbitene inn i kremen sammen med finhakket rødløk og urter. Smak til med litt sitronsaft, salt og kvernet pepper.

Dekk til skålen med plastfolie og la den stå kaldt i minst 3 timer (og gjerne over natten, se tips).

Tilberedning:
Før servering dekkes hver sprøstekte baguetteskive med en stor spiseskje røkelakskrem.

Pynt med en liten bit røkelaks og dill.

Oppbevares 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 å la røkelakskremen stå kaldt i minst 3 timer og gjerne over natten. Da vil kremen bli tykkere i konsistensen, og det blir lettere å legge en stor klatt røkelakskrem på hver crostini. Av samme grunn bør du bruke seterrømme i stedet for lettrømme og snøfrisk eller annen kremost med vanlig fettinnhold, og ikke mager variant.

♥ Både baguetteskivene og røkelakskremen kan gjerne lages klare dagen før servering. De bør imidlertid settes sammen kort tid før servering slik at baguetteskivene holder seg helt sprø.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crostini-med-rokelakskrem