Krustader med rømme og rogn



Ingredienser

♥ 24 små krustader (se tips)

Fyll:
♥ 3 dl seterrømme (eller crème fraîche)
♥ 75 g sik- eller steinbitrogn (se tips)
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 bunt frisk dill

Fremgangsmåte

Sett krustader utover på et fat.

Fyll dem med en god klatt tykk rømme.

Legg på en teskje rogn.

Pynt med litt fint hakket rødløk og frisk dill.

Serveres så nylagde som mulig!

Tips

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se som sagt **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Meny.

♥ Jeg har her brukt steinbitsrogn (kjøpt hos Coop Mega). Du kan så klart variere med ulike varianter rogn.

♥ Du bør helst bruke seterrømme eller crème fraîche (ikke lettvariant). Dette fordi lettvariantene kan blir for tyntflytende i konsistensen.

♥ Krustader bør fylles så tett opp til servering som overhodet mulig, slik at de er mest mulig sprø. Blir de stående, vil de mykne noe pga fuktigheten i rømmen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-romme-og-rogn