

LÆKKER FORRET MED STENBIDERROGN

Nem og lækker forret med stenbiderrogn, creme fraiche og purløg på ristet brød. En sand gudespise, der kun tager et par minutter at lave.

•

Til

- 4 skiver toastbrød eller franskbrød
- 1 rødløg
- 1 bdt purløg
- 2 dl creme fraiche (minimum 18%)
- 200 g stenbiderrogn (renset)
- salt (gerne havsalt)
- peber (Friskkværnet)

Rist brødsiverne på begge sider. Hak rødløg fint og klip/hak purløg fint.

Anret de ristede brød med et par klatter creme fraiche og stenbiderrogn ovenpå samt rødløg og purløg på toppen. Drys med salt og peber.

