

Sprødt rugbrød med cremet ærtepure og rejer

Mandag 30. september 2024

Ingredienser

4 skiver rugbrød
4 dl ærter (optøet fra frost)
3 spsk. flødeost
150 gr. rejer
3 spsk. dild (frisk, finthakket)
2 spsk. purløg (frisk, finthakket)
citronsaft
1 spsk. olivenolie
salt og peber

Fremgangsmåde

Brug en udstikker, gerne rund, og så stor, at du udnytter størrelsen på rugbrødet. Alternativt, kan du bruge et glas.

Udstik 5 runde stykker brød, én på hver skive rugbrød.

Steg dem i en smule olie og salt på en varm pande, så de bliver sprøde.

Brug din udstikker som form, eller lav din egen form af 5 stykker kageplast/karton og lidt tape.

Hvis du laver din egen form, former du kageplast rundt om det stegte rugbrød, sådan at størrelsen er den samme, som rugbrødet, og holder formen sammen med lidt tape.

Hvis du bruger en udstikker som form, lægger du blot rugbrødet, ned i formen.

Kog ærterne i 10 minutter, si alt vandet fra, og purer ærterne med en stavblender, tilføj flødeost og smag til med citronsaft, salt og peber.

Fordel ærtepureen i de 5 forme og sæt i køleskabet, til de er helt kolde.

Vend rejerne med finthakket purløg og finthakket dild, og fordel dem oven på ærtepureen.

Fjern formen og server.