

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Övebyröra - en oemotståndlig kanapé



## Övebyröra - en oemotståndlig kanapé

Gilla 0 Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Övebyröra är en mer elegant typ av skagen skulle man kunna säga. Basen är kräftstjärtar istället för räkor och vi får också in smaker som Västerbottenost och rostad kummin. Otroligt god snitt du garanterat kommer göra om och om igen.

### Så här gör du:

1. Rosta kumminfröna i en torr panna tills de poppar och fått lite rostad ton.
2. Häll av kräftstjärterna och krama ur vätskan lite innan du lägger dem på skärbräda. Hacka ner grovt och lägg i en skål. Addera västerbottenost, kummin, hackad gräslök, hackad dill, majonnäs och smaka av med citronzest, lite citronjuice och salt. Låt stå minst 30 min men gärna över natten i kylskåp.
3. Stansa ut rundlar ur smördeg till antalet snittar du vill göra och lägg på bakplåtspapper på en plåt. Grädda i ugnen på 200C tills de fått fin färg, ca 7 min.

Toppa smördegspuffarna med lite Övebyröra innan servering och toppa med lite extra örter.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept: [Launois Blanc de Blancs Grand Cru Réserve >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 burk kräftstjärtar i lake
- 0,7 dl grovt riven Västerbottenost
- 0,5 msk kumminfrö
- 2 msk majonnäs (hemgjord eller Hellman's)
- ½ krukgräslök
- ½ kruk dill
- ½ citron (zest och lite juice)
- 1 rulle smördeg

**SMART SENIOR**

## Bli medlem gratis!

Nästa steg >>