


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Smörstekt toast med forellrom, citron och örter



Smörstekt toast med forellrom, citron och örter

 Spara i dina favoriter

[Ta del av erbjudandet](#)

Rätten är en delikat tugga med nötiighet från det smörstekta brödet och fina smaker från havet genom forellrommen. Citron, hav och nötiighet har aldrig varit en dålig kombination.

Så här gör du:

1. Smaka upp majonnäsen med lite citronzest, citronjuice och salt.
2. Blanda runt forellrommen med fint hackad dill och hackad gräslök.
3. Skiva fänkålen så tunt det går på mandolin, lägg i isvatten till servering.
4. Stansa ut rundlar av brödet med ett lämpligt glas eller liknande. Stek i smör på medelvärme tills fin färg, vänd och stek tills brödet är krispigt och har fin yta.

Lägg en ring med majonnäsen runt brödet, fyll ringen med forellromen, toppa med isad fänkål och lite dill.

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

Ingredienser

Vintips till detta recept - Langlois Crémant de Loire Brut

Receptet är för två personer.

- 2 skivor rostbröd
- Smör att steka i
- 2 msk forellrom
- 0, 5dl majonnäs (Hellman's eller hemgjord)
- 1 citron
- 1 liten fänkål
- 1 kruka dill
- 1 kruka gräslök



Bli medlem nu!

Välj det som passar dig bäst



[Nästa steg >>](#)