

Bruschetta med stenbiderrogn og rejer

Opskrift til 6 stk.

Samlet tid

5-10 minutter

Ingredienser

Stenbiderrogns mayo

- 3 tsk. stenbiderrogn
- 3 store tsk. mayonnaise
- 3 spsk. fed creme fraiche
- 1/2 tsk. citronskal + 1 tsk. af saften

Desuden

- 12 vannamei rejer i hvidløgsmarinade
- 1 brød, skåret i skiver
- lidt chili og persille til pynt

Sådan gør du

1. Bland din stenbiderrogns mayo sammen i en skål
2. Rist brød sprøde
3. Pil skallen af rejerne og rist dem lynhurtigt på en pande, de skal bare have et minuts tid på hver side
4. Smør mayo på brødet, kom rejer på og pynt med chili og persille