

# 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 vannede 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