

Rejesalat i sprøde croissanter

Opskrift til 4 croissanter

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 4 croissanter, jeg bruger dem man køber på frost
- 150 g rejer, drænet
- 1 lille spsk. hakket frisk dild
- 50 g hvide asparges (på glas), målt i drænet vægt
- 3 spsk. mayo
- 4 spsk. creme fraiche
- 1/2 tsk. sød sennep
- 2 tsk. citronsaft
- 1 nip sukker
- smag til med godt med salt og peber
- frisk dild og citron som pynt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 g varmluft og kom de frosne croissanter på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i cirka et kvarters tid i ovnen.
2. Imens laves rejesalat: de hvide asparges drænes og skæres i mindre bidder og den friske dild hakkes godt. Bland det i en skål med alle andre ingredienser, rejerne drænes også for væsken.
3. Smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skær eller klip croissanterne op i toppen og fyld med rejesalat
5. Server med en skive citron og ekstra frisk dild.