

Crustader med krebsehalemousse



Ingredienser:

- 170 g krebsehaler
- 150 g skyr
- Frisk dild
- Limemayonaise
- Cayennepeber
- Salt og peber

How to:

1. Put det hele i blenderen
2. Put massen i crustader
3. Drys med saltede mandler og pynt frisk estragon