

## Tapas skeer



### Ingredienser:

#### Stenbiderrogn

- 125 g stenbiderrogn
- 1½ dl cremefraiche 38%
- 4 spsk finthakket rødløg
- 2 tsk friskpresset citrønsaft
- Groft salt
- 4 spsk fintklippet purløg
- 4 spsk hakkede saltede cashewnødder

#### Tun

- 1 dåse tun i vand
- 1 dl cremefraiche 38%
- 75 g finthakkede syltede agurker
- 2 tsk fintreven citrønskal
- Groft salt
- Peber
- 1 dl karse

### How to:

#### Stenbiderrogn

1. Bland 100 g stenbiderrogn med cremefraiche, løg, citrønsaft og salt
2. Fordel det på 12 skeer, pynt med rogn, purløg og hakkede nødder

## **Tun**

- 1. Hæld vandet fra tunen og fordel det med en gaffel**
- 2. Vend tunen med cremefraiche, agurker, citronskal, salt og peber**
- 3. Stil tuncremen i køleskabet, dækket over i 15 min**
- 4. Fordel cremen på 12 skeer**
- 5. Pynt med karse**