

INSJÖKRÄFTSALLAD MED

PRÄSTOSTCREME

10 PORTIONER

KRÄFTSALLAD

250 g champinjoner, färska
smör till fräsning
9 st tomater skalade och klyftade
blandad grönsallad
dillvippor
100 kräftstjärtar i lag
0,9 dl rapsolja
2 msk ~~sherryvinäger~~ HALLON-BALSAMVINÄGER
2 msk dijonsenap
salt och svartpeppar

OSTCREME

3,5 dl lättcremefraiche
170 gr vällagrad riven prästost
0,9 dl finhackad gräslök
brödkrutonger

TILLAGNING

Skiva champinjonerna och fräs dem lätt i smör. Lägg tomaterna hastigt i hett vatten, tag upp dem och dra av skalerna. Klyfta dem. Blanda grönsalladen med tomater, dill samt de lättfrästa champinjonerna. Garnera med kräftstjärtar. Blanda olja, vinäger, senap, salt och peppar och droppa över salladen.
Blanda ingredienserna till ostcremen och spritsa denna över salladen.
Rosta brödkrutongerna lätt i ugnen och servera dem till.
Ostcremen passar utmärkt också till brödet.