



Fyldte champignon

Rejer og stenbiderrogn fyldt i champignon er en fin og lækker lille forårs tapa.



Bedøm opskrift



15 min



Jan – Dec



Lav på gluten

Ingredienser

-

16 mellemstore friske champignon

1 dl creme fraiche 18 %

300 g stenbiderrogn

1 bundte frisk dild

100 g mellemstore rejer

Opskrift venligst udlånt af Tvedemose

Tilberedning

- 1 Rengør svampene og bræk stokkene af.
- 2 Bland 3-4 kviste hakket dild, stenbider rogn og creme fraiche.
- 3 Fyld svampene med blandingen. Pynt med rejer, stenbider rogn og dildkviste.
- 4 Serveres som forret med godt brød eller som snack.

