



Västerbotten-tærte



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

300 g revet Västerbottenost

250 g Löjrom eller Sikrom

4 stk. æg

2,5 dl piskefløde

Salt

3 dl cremefraiche

1 stk. rødløg

50 g purløg

Trin 1

Slå æggene ud i en skål og pisk dem med fløden. Krydr med salt.

Trin 2

Hak rødløget fint og hak purløget fint.

Trin 3

Fyld Krustaderne med 1/3 af osten, og hæld derefter æggedejten over, indtil de er fulde. Bag Krustaderne i ovnen ved 175 grader i 18-20 minutter, eller indtil æggedejten er stivnet.

Pynt med rogn, finthakket rødløg og hakket purløg, og server med cremefraiche.

Klar til servering





Krebsehalesalat med rødløg



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

250 g pillede krebsehaler

1,5 dl mayonnaise

10 g purløg

1 lille rødløg

50 g revet Präst- eller Västerbottenost

1 tsk spidskommen

(1 cl OP Anderson)

Salt

Sort peber

Trin 1

Pres eventuelt vand ud, og hak derefter krebsehalerne groft. Hak rødløg og purløg fint. (Hvis du vil lave din egen mayonnaise: Slå et helt æg ud i en skål, bland det sammen med 1 tsk dijonsennep, indtil det begynder at blive hvidt, og hæld derefter forsigtigt 2 dl rapsolie i, mens du blander).

Trin 2

Bland krebsehaler, mayonnaise, rødløg, purløg, spidskommen, revet ost (1 cl OP Anderson) i en skål, krydr med salt og sort peber.

Trin 3

Kom fyldet i dine Krustader.

Pynt med hakket dild, en kvist dild eller radise.

Klar til servering





Dessert Græskartærte



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

125 g butternut- eller muscatgræskar

1 æg

1 dl sukker

0,5 spsk. stødt kanel

0,5 spsk. stødt ingefær

0,5 tsk. salt

1 spsk. hvedemel

Rapsolie

Trin 1

Skræl og skær græskarret i små stykker, og bag dem i ovnen med en smule rapsolie (varmluft 160 grader), indtil de er bløde. Gem græskarkernerne og rist dem sammen med tærten (i trin 3).

Trin 2

Slå ægget ud i en skål, tilsæt sukker, salt, krydderier og hvedemel. Bland det sammen, indtil du har en glat dej, tilsæt derefter det bløde græskar, og bland igen, indtil du har en glat dej igen.

Trin 3

Fyld Krustaderne 3/4 op med græskardejen, og bag dem i ovnen (varmluft 160 grader) i 15 minutter, eller indtil dejen er stivnet. Tag dem ud og lad dem køle af!

Server med flødeskum og hakkede ristede græskarkerner.





Dessert

Blåbærtærte



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

250 g frosne blåbær
2 dl vaniljesauce
4 spsk majsstivelse
1 spsk flourmelis
1,5 dl hvedemel
50 g smør, stuetemperatur

Trin 1

Ælt hvedemel, sukker og smør sammen til en glat og glat dej.

Trin 2

Bland blåbærrene med majsstivelse.

Trin 3

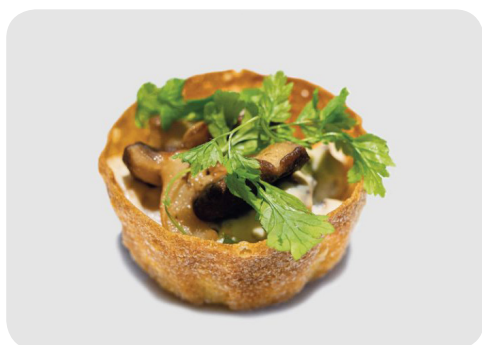
Læg Krustaderne på en bageplade, inden du fylder dem halvt op med blåbær, top med dejen og bag i ovnen i 20 minutter (160 grader varmluft). Sørg for, at ovnen er varm, inden du sætter tærterne i.

Server med vaniljesauce





Shiitake



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

750 g Shiitakesvampe
100 g Kørvel eller Persille
200 g Flødeost
2 dl Vand
2 dl Sukker
1 dl Eddike
Salt
Sort Peber

Trin 1

Brug en blender til at blande eddike, sukker og vand. Blend det indtil det er gennemsigtigt, og alt sukkeret er smeltet.

Trin 2

Steg svampene. Når svampene er stegte, tag 2 svampe fra til hver Krusade, og kom dem i den blanding, du lige har blandet. Lad resten blive i panden og tilsæt flødeosten. Når flødeosten er smeltet, krydres det med salt og sort peber.

Trin 3

Fordel svampegryden jævnt i dine Krustader. Pynt med de syltede svampe og hakket persille/kørvel.

Klar til servering





Klassisk Skagen



Tip: Start altid med at samle alle de ingredienser og redskaber, du skal bruge.

Du skal bruge:

2 pakker Store Krustader/1 pakke Mini Krustader.

Ingredienser:

250 g pillede rejer

1,5 dl mayonnaise

10 g dild

1 lille rødløg

Salt

Sort peber

Trin 1

Pres eventuelt vand ud, og hak derefter rejerne groft. Hak rødløg og dild fint. (Hvis du vil lave din egen mayonnaise: Slå et helt æg ud i en skål, bland det sammen med 1 tsk dijonsennep, indtil det begynder at blive hvidt, og hæld derefter forsigtigt 2 dl rapsolie i, mens du blander).

Trin 2

Bland rejer, mayonnaise, rødløg og dild sammen i en skål, her efter krydres det med salt og sort peber.

Trin 3

Fyld blandingen i Krustaderne, pynt med hakket dild, en kvist dild eller radise.

Klar til servering

