

Ørredkugler

Ca. 20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 spsk. smør

250 g røget ørred

1 spsk. cremefraiche 38%

1 stor potte purløg

Tilbehør: 20 små træpinde

Beskrivelse

Smelt smørret og lad det afkøle. Snit purløg fint. Hak den røgede ørred groft. Bland den med afkølet smeltet smør og cremefraiche. Rør purløg i. Form 20 små kugler og stil dem i køleskabet nogle timer. Sæt en lille træpind i før servering.