

Tapas med räkor och rom

Tre små tapas per person, två pumpernickel och en crostini. Snabbt och gott!



Ingredienser, 4 portioner

- 8 skivor pumpernickelbröd
- 4 crostini
- 250 g Keso mini, cottage cheese
- 12 räkor
- några kvistar färsk timjan
- 1 bit gurka
- 75 g löjrom eller ishavsrö

Gör så här

Fördela cottage cheese på samtliga brödskivor och crostini. Skala räkor. Fördela dem på 4 av brödskivorna. Garnera med timjan.

Skär gurkan i tunna stavar. Forma löjrommen med hjälp av teskedar till små ägg. Lägg dem på resten av brödskivorna och samtliga crostini. Garnera med gurkstavar.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	135 kcal
Protein	16 g
Kolhydrat	12 g
Fett	2 g
