



Passar också som buffèrätt.

6-8 port.

12-16 skivor

- 150-200 g crabfish
- 150 g oskalade räkor
- 1 dl finhackad dill
- 5 ägg
- 5 dl grädde
- ½ dl smörgåskaviar
- 2 krm salt
- 1 krm vitpeppar

Garnering:

- skalade räkor
- 1 citron i klyftor
- dillkvistar
- strimlad isbergssallad

Romsås:

- 4 dl gräddfil
- 2 dl creme fraichè
- 3-4 msk röd stenbitsrom
- 1 pressad vitlöksklyfta
- salt och vitpeppar

Tillagning:

Lägg bakplåtspapper i en avlång brödform, ca 1 liter. Se till att det täcker runt om.

Lägg crabfishen och räkorna i botten av formen och strö över dillen.

Blanda ägg, grädde, kaviar, salt och peppar. Häll blandningen i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 timma i 200 gr.

Blanda alla ingredienser till såsen och ställ kallt fram till servering.

Servera patèn kall med romsåsen, garnera med räkor, citronklyftor, dill och sallad