



4 port

- 1 paket djupfryst hackad spenat, 375 g
- 2 msk smör
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 dl creme fraiche
- 1 tsk salt
- 1 tsk dragon
- 1 krm svartpeppar
- ( 2 msk hackade valnötskärnor )

Smält hälften av smöret i en kastrull och tina spenaten i det.

Finhacka den gula löken och pressa eller finhacka vitlöksklyftan. Fräs löken i resten av smöret i en stekpanna.

Häll av spadet som bildats på spenaten. Blanda ner löken i spenaten och låt det fräsa en stund tillsammans i kastrullen.

Rör ner creme fraiche, salt, smulad dragon och svartpeppar.

Häll upp i en serveringsskål och låt kallna. ( Strö över hackade nötter.)

Garnera med någon färgglad grönsak om ni inte vill ha nötter

Serveras varm eller kall till rostat bröd eller kex som aptitretare före maten. Kan också serveras som tillbehör till stekt eller grillat kött.