



## Stenbiderrogn på hurtige kartoffelblinis

### Ingredienser - til 4 personer

2 glas sort stenbiderrogn

2 bagekartofler

1 dl skyr

peber

1 blomkål

1 citron

Salt

1 bdt. persille

1 rødløg

Børnevenlig: Ja  
Tilberedningsti 25 min.

Kartoflerne vaskes og skæres tyndt, og steges på en pande til de er gyldne og møre. Derefter lægges de på et lille fad. Læg herpå en skefuld stenbiderrogn, skyr (eller creme fraiche) med sort peber samt blomkålsbuketter, der lige er vendt med citronsaft og -skal og salt. Pynt med persille og rødløg.

Opskrift udviklet af TV-kok Claus Holm: "Bum, så er der fest".