

## Grillad toast med sparris, löjrom och limefraiche



### 4 portioner

#### Grillad toast

8 skivor vitt "rostebröd"

1 knippe grön sparris (ca 12 st)

150 g chèvre

Olivolja till grillning

Tag bort sparris knopparna och dela sparrisen på hälften. Spara sparrisknopparna till varmrätten. Koka sparrisen i lättsaltat vatten. Mosa chèvren och bred ut på brödsnivorna. Lägg på 5-6 st sparrisar på ena brödsnivon. Lägg den andra brödsnivon ovanpå och tryck till lätt.

Skär toasten rent runtom så att man får en kvadratisk toast ca 6x6 cm.

Pensla brödsnivorna med olivolja. Grilla toasten, helst på grilljärn.

#### Löjrom och limefraiche

100 g löjrom

1 st lime

1 dl crème fraiche

Salt och peppar

Häll upp löjrommen i en sil och låt rinna av.

Tvätta limen och riv skalet av den. Blanda detta med crème fraiche. Smaka av med salt och vitpeppar.

#### Dillolja

Lite färsk dill (eller annan grön ört)

Olivolja

Mixa dill och olivolja. Detta används endast till garnering.

#### Servering

Placera toasten mitt på en stor tallrik. Forma ägg av löjrom och limefraiche. Dessa läggs sedan på toasten. Garnera med en dillkvist och basilikablada. Droppa till sist dillolja runtom toasten, ej på toasten.