

# Aspargeskartofler med stenbiderrogn

Tilberedning: 20-25 min.

Antal: 4 personer

## *Ingredienser:*

400 g aspargeskartofler

300 g stenbiderrogn

3 dl creme fraiche

3 spsk. piskefløde

2 spsk. citronsaft

Salt, friskkværnet peber

Purløg eller rødløg

Kog kartoflerne, til de er netop møre.

Pil dem straks. De lune kartofler anrettes hele eller skiveskårne på 4 tallerkner.

Rør cremefraichen med fløde, citron, salt og rigelig friskkværnet peber.

Læg et par skefulde over kartoflerne. Top op med stenbiderrogn.

Pynt med finthakket purløg og finthakket rødløg, evt. dild.

Retten smager allerbedst, når kartoflerne er lune.

Tip: I stedet for stenbiderrogn kan anvendes kaviar.