

Opskrift

Cremefraiche, gratin & cremet

20 portioner

Ingredienser

| | |
|--------------------|-------|
| Creme fraiche 38 % | 400 g |
| Fortykningsmiddel | 4 ts |

Metodik

1. Kom cremefraiche i en blender
2. Tilsæt fortykningsmiddel og blend det til en helt glat, ensartet masse

Portionsstørrelse 20 g

Servering Kold og varm

Frysning Ikke egnet

Tips og ideér

Cremefraichen kan både bruges i kolde og varme retter, da fortykningsmidlet gør, at den ikke smelter.

Næringsindhold pr. 100 gram

| | |
|-------------|-------------|
| Kalorier | 1.477,00 kJ |
| Protein | 2,00 kJ |
| Fedtstoffer | 37,30 kJ |
| Kulhydrater | 5,00 kJ |
| Alkohol | 0,00 kJ |