

## Smørrebrød m. ærtepure´, saltmandler og mørbrad af gris

### **Ærtepure´**

200 g grønne ærter, friske, bælgede eller optøede frosne ærter

1 dl olivenolie

1 citron

1 spsk. creme fraiche 38%

1 Dild

Blend ærterne med olivenolie, saft fra citron, creme fraiche og dild til en grov konsistens.

Anret: Smør rugbrødet med smør og læg et hjertesalatblad derpå. Skær kød i tynde skiver og læg ovenpå, og derpå ærtepure´. Drys med hakkede saltede mandler og estragon.

### **Tilbehør**

4-6 halve skiver rugbrød

2 spsk. smør

4-8 blade hjertesalat

50 g saltede mandler

estragonkvist

### **Smørrebrød m. laksemousse**

250 Gr. varmrøget laks

1 potte Dild

2 spsk. Græsk yoghurt

2 spsk. cremefraiche 18 %

1 spsk. citronsaft

1 tsk. peber

Fjern skindet fra laksen og mos laksen med en gaffel. Rør det sammen med finthakket dild (gem lidt til pynt), græsk yoghurt og cremefraiche, og smag til med citronsaft, peber. Måske salt. Lægges på en ½ skive brød med salat.

Skyl og skær æblet i små tern, og drys dem på laksemoussen. Pynt med dild.