

Laksesalat med Rygeost

Mandag 7. januar 2019

Ingredienser

200 gr. røget laks
2 stilke forårsløg
1 løg
1 økologisk æble – gerne syrligt
2 spsk. purløg
2 spsk. creme fraiche eller skyr
1 spsk. rygeost
salt, peber og citronsaft
Lidt rejer til pynt

Parmaskinke
Ristet brød

Fremgangsmåde.

Skær lakseskiverne i meget små tern.

Løg, forårsløg og æblet skæres også i meget små stykker og blandes med ost, skyr/creme fraiche og purløg.

Vend laksen i og smag godt til med salt, peber og citron.

Formes til små æg eller små runde "klatter". Sæt dem i køleskabet til de skal serveres.

Ved servering anrettes de på et stykke ristet brød, der er skåret ud så det passer under laksesalaten.

Pyntes med rejer, sprødstegte skiver af parmaskinke, citronskiver, agurkeskiver og gerne lidt brøndkarse.