

Lakserilette på ristet brød

Mandag 7. november 2022

Ingredienser

2 stk. varmrøget laks (ca. 200 gr)
2 spsk. mayonnaise
4 spsk. creme fraiche
2 spsk. citronsaft
1 tsk. sennep (kan udelades)
1 spsk. kapers
2 spsk. friskhakket purløg (+ lidt til pynt)
salt og peber

Fremgangsmåde

Fjern skindet fra laksen, pluk fisken i mindre stykker.

Rør mayonnaise, creme fraiche, citronsaft, sennep og hakket purløg og rør det hele sammen til en cremet lakserilette med en gaffel.

Smag riletten til.

Anret riletten i en skål (eller flere små glas) og drys med friskhakket purløg på toppen.

Server riletten med ristet rugbrød eller flute. Den kan også anrettes på en bund af salatblade.