

Ørredrilette m. ristet rugbrød

Mandag 7. november 2022

Ingredienser

4 røgede ørredfileter uden skind

1½ dl cremefraiche 18%

25 g grofthakkede cornichoner
(små saltgurker)

2 spsk. finthakket rødløg

½ dl hakket frisk dild

¼ tsk. groft salt

friskkværnet peber

Pynt: Dildkviste og rødløg i
tynde både.

Tilbehør:

Flute eller ristet rugbrød

Fremgangsmåde

Findel fiskekødet og vend det sammen med cremefraiche og de øvrige ingredienser.

Smag blandingen til og kom den i en skål

Stil den tildækkede ørredrilette i køleskabet i mindst 1½ time. Smag evt. til med lidt peber og salt.

Ved serveringen:

Anret Riletten på lidt salat, brug evt. en form.

Pynt med lidt rejer og en kvist dild og et par tyndt skårne ringe af et rødløg