

Røget hellefisk med rygeostcreme og ristet rugbrød

Mandag 8. februar 2016

Ingredienser

4-8 skiver hellefisk afhængig af størrelsen
4 skiver rugbrød
Purløg
4-8 radiser

Rygeostsalat

$\frac{1}{4}$ rygeost
1 spsk. Mayonaise
(kan udelades, men det gør salaten mere cremet)
2 spsk. A 38 eller græsk yoghurt
 $\frac{1}{2}$ revet løg
 $\frac{1}{4}$ tsk. Pebermix

Fremgangsmåde

Skær brødet i 2 trekanter.

Smør brødet med smør eller lidt olie. Rist brødet i ovnen til det er sprød.

Anret på tallerkner hellefisk og rygeostcremen.

Skær purløget meget småt læg det på rygeosten.

Riv radiserne og læg en top på rygeosten eller læg den som dekoration på tallerkenen.

Læg brødet ved siden af.

Rygeostcremen er lavet

Alle ingredienser piskes sammen med en elpisker så det får en cremet konsistens.

Er den for fast røres der en lille smule vand eller mælk i.

Her er ikke salt i da den serveres til saltet, røget fisk.