

# Forret med røget makrel

Mandag 11. marts 2024

## Ingredienser

1 røget makrelfilet

½ rødløg

½ agurk

4-5 radiser

2 spsk. kapers

2 tsk sennep

2 spsk. creme fraiche (minimum 18%)

2 tortillapandekager

Fjern skindet fra makrelfileten, og skrab det tynde fedtlag af med en kniv. Pil fisken fri for ben.

Hak rødløget meget fint. Udkern agurken og skær den i fine tern. Skær ligeledes radiserne i fine tern og hak kapers.

Rør makrel, rødløg, agurk, radiser, kapers, sennep og creme fraiche sammen i en skål. Smør derefter blandingen ud på de to tortillas, og rul dem sammen.

Skær rullerne i skiver og servér dem på en bund af salat med [lækkert brød](#) til.

## Fremgangsmåde

Fjern skindet fra makrelfileten, og skrab det tynde fedtlag af med en kniv.

Pil fisken fri for ben.

Hak rødløget meget fint. Udkern agurken og skær den i fine tern. Skær ligeledes radiserne i fine tern og hak kapers.

Rør makrel, rødløg, agurk, radiser, kapers, sennep og creme fraiche sammen i en skål. Smør derefter blandingen ud på de to tortillas, og rul dem sammen.

Skær rullerne i skiver og servér dem på en bund af salat.