

Røget laks med agurk, rødløg og dild

Mandag 18. januar 2016

Ingredienser

1 agurk
1 rødløg
1-2 bundter dild
200 g røget laks
citronsaft
salt
peber
200 gr. Creme fraiche
1 spsk. Sød fransk sennep
1 knivspids salt
Lidt hakket purløg

Fremgangsmåde

Skær agurken på langs og skrab kernerne ud med en teske.

Skær rødløg i meget fine tern.

Hak det ene bundt dild fint.

Skær laksen i fine tern.

Bland agurk, løg, dild og laks og smag til med citronsaft, salt og peber.

Anret i metalring én forret af gangen.
Med dild på toppen.

Server brød til.

Agurken kan erstattes af avocado.