

# Porretimbale med røget laks og rygeostsalat

## Mandag 21. september 2021

### Ingredienser

1 porre  
4 æg  
1 dl. fløde  
Salt  
Smør  
4- 8 skiver laks afhængig af størrelsen

### Rygeostsalat

1 lille bæger rygeost  
1 stor spsk. Mayonaise  
Lidt pebermix  
Evt. en anelse salt

Rygeost kan være salt, så smag inden i salter.

Salat  
Purløg til pynt

### Fremgangsmåde.

Porren renses og skæres i skiver  
Vendes i lidt smør til de er næsten møre.  
Ægget piskes med fløden og saltet.  
Porrerne kommes i 4 små smurte forme. Æggemassen hældes over.  
Bages i ovnen ved ca. 175 gr. i 15 minutter. De skal være faste at trykke på.

### Rygeostsalat

Alle ingredienserne til rygeostsalaten piskes sammen så salaten bliver cremet.

Timbalen vendes ud på tallerken, laksen arrangeres pænt evt. på lidt salat.

Rygeosten kan sprøjtes ud i små toppe på tallerkenen, eller serveres i en skål.  
Rygeostsalaten gives et drys purløg.  
Server flutes til.