

Ristet rugbrød med røget laks og flødepeberrod

Mandag 20. november 2017

Ingredienser

Flødepeberrod (peberrodssalat)

1½ dl piskefløde

2 tsk. eddike

1-2 spsk. flormelis

revet peberrod efter smag

et nip salt

4 skiver rugbrød

Olie til pensling

4 store eller 8 mindre skiver laks

Dild til pynt

Fremgangsmåde.

Pisk fløden til let skum.

Tilsæt eddike og lidt flormelis (du kan altid tilsætte mere) og pisk det igen, til det får en lidt stiv konsistens.

Smag det til med mere flormelis om nødvendigt, peberrod og et nip salt.

Pensl rugbrødet med olie. Rist det i ovnen til det er lidt sprødt, drys med lidt salt.

Lad det afkøle, del brødet i 2 trekanter.

Læg en skefuld peberrod på, rul laksen og læg det på brødet.

Pynt med dild