

Ørredrilette m. ristet rugbrød

Mandag 27. oktober 2014

Ingredienser

4 røgede ørredfileter uden skind (ca. 250 g)
1½ dl cremefraiche 18%
100 g kolde, kogte kartofler i små tern
25 g grofthakkede cornichoner (små saltgurker)
2 spsk. finthakket rødløg
½ dl hakket frisk dild
¼ tsk. groft salt
friskkværnet peber

Pynt: Dildkviste og rødløg i tynde både.

Tilbehør:

Rist 4 skiver rugbrød

Fremgangsmåde

Findel fiskekødet med 2 gafler og vend det sammen med cremefraiche og de øvrige ingredienser. Smag blandingen til og kom den i en skål. Stil den tildækkede ørredrilette i køleskabet i mindst 1½ time. Smag til.

Ved serveringen:

Kom ørredrilette, dildkviste og rødløg på ristede rugbrødsbidder.

Eller server det i en skål med rugbrødet ved siden af.