

Lakserilette

Mandag 25. november 2024

Ingredienser

Lakserilette

300 gr. varmrøget laks

2 spsk. creme fraiche

2 tsk. citronsaft

1 lille stk. rødløg

½ bundt purløg

½ bundt frisk dild

salt/peber

2 stk. avocado

salt

1 skive rugbrød til hver

Fremgangsmåde

Hak dild og purløg fint. Skær rødløg i små fine tern.

Smuldr laksen i en skål og tilsæt creme fraiche og citronsaft.

Rør dild, purløg og løg i laksen. Smag til med salt og peber.

Udhul avocadoen. Skær den i små tern.

Vend den med lidt salt og citron

Brug en udstikker og sæt den på den tallerken, hvor du vil anrette forretten.

Start først med at lægge et lag avocado og pres den let ned mod bunden.

Fordel herefter lakserilette oven på.

Tag udstikkeren op.

Pynt med en kvist dild

Rist rugbrødet