

Laksesalat på ristet rugbrød

Mandag 26. september 2016

Ingredienser

1 stykke laksefilet ca.250 gr.
½ bdt. dild
½ frisk røget makrel
3-4 spsk. cremefraiche 18 % eller skyr
1 syrligt æble
1 lille rødløg
fintrevet skal af 1 økolime
1 spsk. hakket purløg
salt og kværnet peber
6 skiver rugbrød
Olie til pensling
Salt

Fremgangsmåde

Kom laksen i en gryde med koldt vand og en slat hvidvin der står 2-3 cm op om fisken. Kom salt og et par dildkviste ved, og damp den i 6 minutter. Køl den helt af i vandet. Pil skindet af.

Pil makrellen helt fri for ben. Mos makrel og laksekød med en gaffel, og rør cremefraiche i til en passende smørbar og alligevel fast konsistens.

Skær æble og løg i fine små terninger, og vend dem i sammen med limeskal, hakket purløg og dild. Smag til med salt og peber.

Spis laksecremen på ristet rugbrød eller rugbrødschips.

Pynt med rødløg, æbleterninger, dild eller purløg.

Pensl rugbrødet m. olie og drys med lidt salt gerne flagesalt.

Bages v. 175 grader i 10- 20 minutter afhængig af tykkelsen og hvor sprøde de skal være.