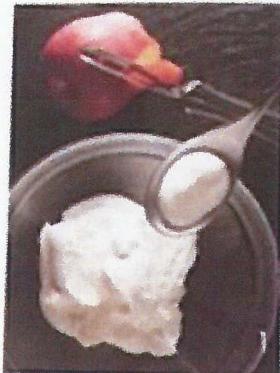


RØGET LAKS MED PEBERRODSSOVS



3

Tilberedning:
Let

Prislag:
Dyr

Tilberedningstid:
30 min

Dette skal du bruge til
4 portioner:

- 150 g flødeost med peberrod
- 1/2 dl creme fraiche
- 1 æble
- 8 salatblade
- 4 store skiver ferskrøget laks, ca 300 g
- 4 tk rogn af f.eks. laks eller stenbider
- 4 citronbåde
- dildkviste

Serveringsforslog:
Serveres med varme kuvertbrød eller ristet, hvidt brød.

Sådan gør du:

1. Rør flødeost og creme fraiche sammen. Skæl æblet, riv det groft og bland det med peberrodssovsen.

2. Skyl salatblade, tør dem godt og læg dem på asietter.

Fordel peberrodssovsen midt på hver asiet og læg laksen fladt ovenpå, ikke rullet sammen.

3. Læg en klat rogn på de flade lakseskiver og pynt med citronbåde og dildkviste. Server med det samme.

DRIKKEVARER:
En mousserende hvidvin, øl eller mineralvand med citron.

TIPS

I stedet for den dyre lakse- eller stenbiderogn, kan bruges almindelig sort eller red kaviar.

