

Lakseruller med ostecreme



Koldrøget laks – med ostecreme, caviar og små cherrytomater pyntet med frisk dild og agurk, hertil serveres et groft flutes.

Det er nemt og smager fantastisk – perfekt til frokost, forret eller en let hovedret.

Det skal du bruge til 4 pers

12 skiver koldrøget laks
1 pakke flødeost
6 spsk cremefraise 18%
2-3 spsk citronsaft
0,5 tsk sukker
0,5 bundt dild
0,5 stk agurk i små tern
Salt og peber

Pynt

1-2 dåser sort caviar
12 tynde skiver agurk
12 stilke dild

Tilbehør

Cherrytomater
Groft flutes

Sådan gør du

Skyld dilden og hak halvdelen fint - husk at gemme nogle stilke til pynt.

Rør flødeost, 2 spsk citronsaft, cremefraise, dild, agurketern og sukker sammen til en lind creme - er den lidt for fast tilsættes mere citronsaft. Smag cremen til med salt og peber. Stil den på køl.

Vask cherrytomaterne grodt og halver dem. Skær agurken i tynde skiiver og lav et hak halvvejs igennem diagonalen, så den senere kan foldes.

Bred de 12 skiver laks ud på et lille stykke madpapir. Læg en pæn skefuld creme på hvert stykke og fold forsigtigt laksen rundt om cremen. Stil den på højkant.

Anret færdige lakseruller på en tallerken med en lille teskefuld caviar, dildgrene, en skive agurk, halve cherrytomater og server et groft stykke flutes dertil.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk