

Laksehapsere med rygeostcreme



Koldrøget laks med rygeostcreme på bornholmske grovkiks. Det smager helt fantastisk.

Brug dem som en lille hapsere til aperitiffen eller arranger tre stk. på en frokosttallerken – så er forretten serveret.

Det skal du bruge til 4 pers

12 skiver koldrøget laks
9 spsk. cremefraiche
1-3 spsk. rygeost
3 spsk. mayonnaise
0,5 bundt purløg
Salt og peber
1 pakke bornholmske kiks

Pynt

Små stykker purløg

Sådan gør du

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

Rør cremefraiche og mayonnaise sammen. Tilsæt først 1 spsk. rygeost, rør godt og smag på cremen. Afhængig af smag og behag kan der tilsættes mere rygeost. Pas på ikke at komme for meget rygeost i cremen.

Snit et kvart bundt purløg fint, tilsæt det til cremen og smag derefter til med salt og peber

Umiddelbart inden servering anrettes hapsere.

Sæt de grove kiks på et fad og fyld en lille skefuld rygeostcreme på hver kiks. Top med en halv eller en hel skive koldrøget laks og pynt med en enkelt stykke purløg.

Smager fantastisk som hapsere til et glas kølig hvidvin. Anretter du tre stk. på en frokosttallerken, så har du en nem og velsmagende forret.

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