

Koldrøget laks med creme og rødløg



En nem og virkelig velsmagende forret hvor man bare har lyst til mere. Koldrøget laks er helt fantastisk sammen med en let citruscreme og syltede rødløg. En perfekt kombination af røget, surt, salt og sødt.

Det skal du bruge til 4 pers.

8-12 skiver koldrøget laks
4 halve skiver franskbrød
Syltede rødløg

Creme

1 pk. Philadelphia ost naturel
2 spsk. cremefraiche
1 spsk. citronolie
1 spsk. citronsaft
2 spsk. hakket dild
Revet skal fra økologisk citron
1/2 tsk. sukker
Salt og peber

Tilbehør

Blandet grøn salat

Sådan gør du

Anret forretten direkte på tallerkenen.

Rist franskbrødet på begge sider og halver skiverne.

Skyll salaten og anret en lille smule på tallerkenen.

Sæt den halve skive brød ved siden af salaten og placer 2-3 skiver koldrøget laks på brødet.

Rør ost, cremefraiche, citronolie, citronsaft, dild og sukker til en lind creme. Smag cremen til med salt og peber. Læg en pæn klat oven på laksen.

Pynt med 3-5 ringe syltede rødløg og drys både salat og laks med lidt revet citronskal.

Velbekomme

PS! Hvis du selv sylter dine rødløg, så prøv at putte en stang kanel i glasset sammen med løg og lage.

Det giver rødløgene et twist og smager virkelig godt.

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