



Ingredienser

3 dl græsk yoghurt
3 spsk. purløg
1 tsk. citron- eller limesaft
½ tsk. salt
½ tsk. hvid peber
1/4 tsk. paprika
45 g røget laks

Variationer

Andre surmælksprodukter kan bruges i stedet for græsk yoghurt, f.eks. creme fraiche eller dansk yoghurt. Den skal blot drænes i et kaffefilter før brug.

Beskrivelse

Rør yoghurten med fintklippet purløg. Tilsæt citronsaft, salt, peber og parika. Skær laksen i små tern og rør dem i massen. Stil osten i køleskabet mindst 2 timer, gerne natten over, inden den serveres.