

Røget laksetatar med rygeostcreme

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

Laksetatar
150 g røget laks
1 bundt dild
1 bundt purløg

Rygeostcreme
1 dl rygeost
½ dl creme fraiche
½ lime
Salt
Peber

Rugbrødschips
2 skiver rugbrød

Beskrivelse

Hak laks, dild og purløg fint og blandt det sammen til en fast masse.

Bland rygeost og creme fraiche sammen i en skål. Pres saften fra limen i blandingen og rør grundigt. Smag til med salt og peber.

Skær rugbrødsiverne i trekanter og rist på en pande.

Form laksen til to boller og server med rygeostcreme og rugbrødschips. Pynt eventuelt med en frisk kvist dild.