

Røget laks med rygeostcreme (6 pers.)

Ingredienser:

150 gr. rygeost 5%

½ tsk. knust spidskommen, eller 1½ tsk. ristede spidskommen-frø

salt, peber

6 skiver røget laks

ca. 100 gr. feldsalat

ca. 8 stk. radiser

purløg

Sådan gør du:

1. Rør rygeosten med spidskommen, og smag til med salt og peber.
2. Skyl salaten grundig, og anret det i bunden af et lille fad.
3. Fordel cremen på lakseskiverne, og rul dem samme.
4. Læg lakserullerne på salaten.
5. Rens radiserne, og skær dem i tern.
6. Rens purløgen og klip det i stykker.
7. Fordel radisetern og purløg over lakserullerne.

Servering:

Retten serveres som frokostret eller forret, gerne med ristet rugbrød til.

Fiskeretter - R



Livsstilscentret
Brædstrup Sygehus