



LAXRÖRA

💬 13 kommentarer

Laxröra är ett gott och enkelt recept på en förrätt med kallrökt eller gravad lax som går snabbt att göra. Servera gärna röran på hembakt bröd eller rostade skivor som man kan skära på diagonalen.

🕒 Tid: 20 minuter

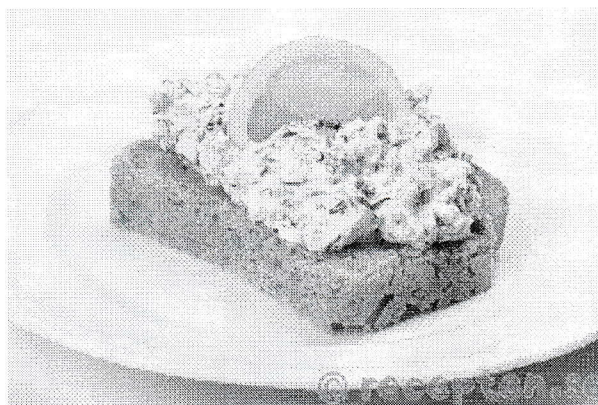
🍽️ 4 portioner

Ingredienser:

- 0,5 st liten röd lök
 - **eller** 2-3 msk skuren gräslök
- 1 dl crème fraiche
- 1 msk pressad citron
- 0,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 0,5 dl klippt dill färsk eller fryst
- 150 g kallrökt eller gravad lax

GARNERING:

- 0,5 st citron



Enkelt recept på en god förrätt med laxröra. Jag serverade min på hembakt formbröd.

Gör så här:

1. Hacka röd lök i små bitar.
 2. Mät upp crème fraiche, pressad citron, salt och vitpeppar i en liten skål. Tillsätt den hackade röda löken. Blanda.
 3. Hacka dillen och tillsätt den. Blanda.
 4. Skär laxen i små bitar. Tillsätt den.
 5. Blanda. Nu är laxröran klar. Låt stå i kylskåp fram till servering.
 6. Fördela laxröran på valfritt bröd. Garnera med halv citronskiva. Servera.
- (Förslag på bröd är t.ex. formfranska eller köpt bröd som man rostar, skär gärna på diagonalen för mindre bitar.)

💡 TIPS & TRICKS:

Gör gärna dubbel sats.

🗑️ HÅLLBARHET OCH FÖRVARING:

Förvara röran i kylskåp fram till servering. Gör den gärna kvällen innan.