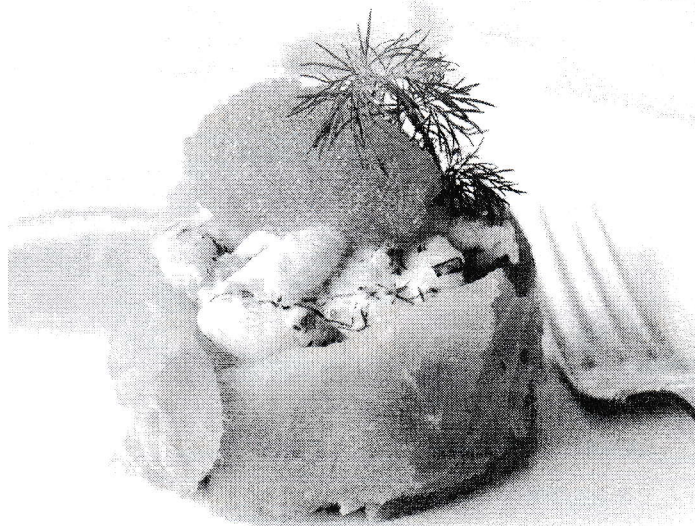




RÄKBAKELSE MED RÖKT LAX

Lika god som elegant är den lyxiga salta bakelsen med lax, räkor och löjrom. Bakelsen kan göras klar i förväg och kan även serveras på en buffé.

6 PORTIONER
40 MINUTER

6 tunna skivor danskt rågbröd

1 kg räkor med skal eller ca 400 g skalade

1 dl majonnäs

2 tsk dijonsenap

½ dl finskuren gräslök

½ dl finhackad dill

6 tunna skivor rökt lax, ca 200 g

GARNERING

ca 200 g löjrom

dill

1 citron i klyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Skala räkorna.

2. Blanda majonnäs, senap, gräslök och dill.

Vänd ner räkorna.

3. Stansa ut rundlar, 5–6 cm i diameter, av brödet med en utstickare. Ställ utstickaren på brödrundeln och fyll på med räkröra. Gör likadant med alla brödrundlar.

4. Halvera laxskivorna på längden men inte rakt igenom, de ska fortfarande hålla ihop men bli längre så att de räcker runt hela bakelsen. Klä kanten på bakelsen med en laxskiva. Hit kan förberedas.

5. Lägg upp bakelserna på assietter. Forma med teskedar små ägg av rommen och lägg dem på bakelserna. Garnera med dill och servera med citron.