

Toast med varmrökt laxröra

Portioner: 4

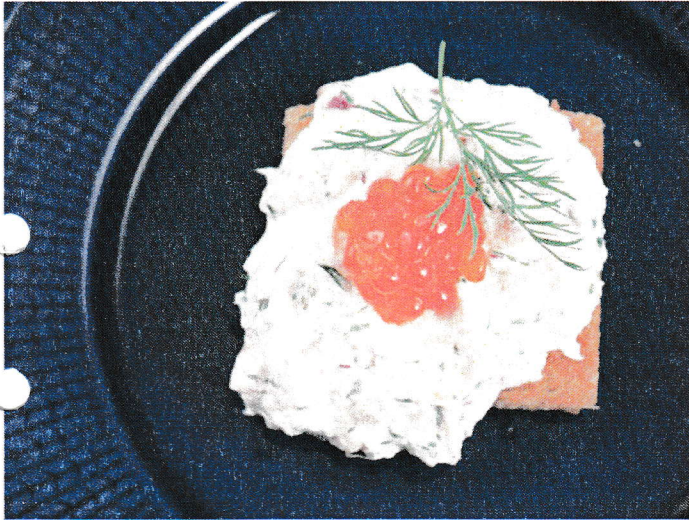


Foto: TV4

Den här enkla röran på varmrökt lax med majonnäs, cornichons och rödlök går alltid hem hos gästerna! Den går dessutom utmärkt att förbereda, så steker du bara brödet vid serveringen.

Du behöver

- 400 g varmrökt lax
- 2 dl majonnäs
- 1 dl gräddfil
- 1 dl cornichons, finhackade
- 1 rödlök, finhackad
- 3 msk finriven pepparrot + extra till servering
- 3 msk finskuren dill + extra till servering
- 4 brödskivor
- 50 g laxrom
- smör, att steka i

Gör så här

1. Bryt ner varmrökt lax i en skål. Blanda med cornichons, rödlök, riven pepparrot, dill, majonnäs och gräddfil. Blanda ihop till en röra och smaka av.
2. Stek klassiskt rostbröd frasigt i smör. Upp på tallrik, på med laxröra, toppa med forellrom, dill och riven pepparrot.

21 december 2017

Spara