

Gratängträff den 24 oktober 2017

Laxröra på rostat bröd (8 personer)

300 g gravad lax

2 små röda äpplen

½ rödlök

2 dl creme fraiche

2 msk dijonsenap

½ dl hackad gräslök

100 g sik- eller löjrom

1. Ta bort skinnet o hacka laxköttet. Kärna ur o tärna äpplena. Skala o finhacka löken
2. Blanda ihop lax, äpple, lök, creme fraiche, senap o gräslök
3. Vid serveringen: Fördela röran på rostat bröd, toppa med rom och några nacho-chips samt några gräslöksstrån.

<https://www.mattklubben.se/recept/sjoemansbiff-i-ugn-121853>

1 lagerblad

3 dl vatten

1,5 msk oxfond

50 dl mörkt öl, tex. Gobins

Tinjan

Vitpeppar

Flingsalt

1 klick smör