

Bruschetta med laks og trøffelmayo

Opskrift til 6 bruschetta

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 1 flutes (+ lidt olie og salt)
- 1 lille glas god mayo, det her er trøffelmayo. Hvis du bruger en neutral, så tilsæt lidt smag (citron, hvidløg, timian, sennep eller lignende)
- 125 g røget laks
- lidt frisk dild
- lidt frisk karse
- 1/2 syrligt æble
- et par skiver citron

Sådan gør du

1. Skær et flutes i skiver og rist dem sprøde, gerne med lidt olie og salt på
2. Kom din mayo i en sprøjtepose for at kunne lave de her små dutter
3. Kom laksen på i små bunker og sprøjt også mayoen ud i små toppe
4. Skær æblet i tynde skiver og anret med disse + dild og karse
5. Skær helt små trekanter citron ud og læg en på
6. Drys med salt og peber