

4 slags kanapeer

Samlet tid

1 time

Ingredienser

Krustader med laksemousse (8 stk)

- krustader
- 40 g varmrøget laks
- 1 spsk. creme fraiche
- 1 spsk. mayonnaise
- 1 ts. sød sennep
- 1 tsk. citronsaft
- karse og citron som pynt

Bruschetta med laks og mayo (4 stk)

- flutes (ristet med lidt olie og salt på)
- 35 g røget laks
- 4 spsk. trøffelmayo
- 1/4 æble
- lidt karse og frisk dild
- en skive citron

Rugbrødschips med tuncreme (10-12 stk)

- rugbrødschips
- 25 g tun (drænet fra dåsens olie)
- 1 spsk. mayo
- 1 spsk. creme fraiche
- 1 tsk. citronsaft
- lidt salt og peber

Mini toast med stenbiderrogn (8-10 stk)

- mini toastbrød
- 2 tsk. stenbiderrogn
- 2 store tsk. mayonnaise
- 2 spsk. fed creme fraiche
- 1/2 tsk. citronskal + 1 tsk. af saften
- frisk dild og stenbiderrogn til pynt

Sådan gør du

1. Start med at blande de forskellige toppings sammen og forberede pynten
2. Rist brød og anret ellers de forskellige kanapeer