

Lakserilette

Opskrift til 2 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 125 g varmrøget laks
- 2 spsk. creme fraiche
- 1 spsk. mayo
- 1 lille ts. sennep (kan sagtens undlades)
- et nip salt og peber
- 1/3 æble
- 1 spsk. frisk purløg
- 1 håndfuld frisk dild

Sådan gør du

1. Åbn pakken med varmrøget laks, pil skindet fra og mos laksen let ned i en skål
2. Kom cremefraiche, mayo, sennep, salt og peber ned til laksen
3. Hak æblet i små tern og hak også dild og purløg – kom det ned i skålen og vend det hele rundt
4. Server f.eks. til en skive ristet rugbrød eller lidt lunt flutes