

Den bedste laksesandwich

Opskrift til 2 sandwiches

Samlet tid

20 minutter hvis du har syltede rødløg

Ingredienser

Syltede rødløg (skal laves i god tid inden servering)

- 1 rødløg
- 1 dl eddike
- 1/2 dl vand
- 1/2 dl sukker

Laksecreme

- 225 g varmrøget laks
- 100 g flødeost naturel
- 2 spsk. creme fraiche

Dildcreme

- 100 g flødeost naturel
- 1 tsk. citronsaft
- 1 spsk. frisk dild, finthakket
- lidt salt og peber

Pesto

- 1 potte frisk basilikum (en god håndfuld)
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. friskhøvlet parmesanost
- 1/4 dl olie
- 2 spsk. pinjekerner
- 1 lille fed hvidløg
- godt med salt og peber

Desuden

- 2 brød
- lidt ruccola til hver

Sådan gør du

1. Start med at lave syltede rødløg: snit rødløg i fine bånd og kom dem i et glas/ krukke. Kog eddike, vand og sukker op til sukkeret er opløst og hæld det over dine rødløg. Lad dem trække i 1-2 timers tid inden brug
2. Bland din laksecreme sammen i en skål. Træk laksen af skindet, som kasseres. Kom flødeost og creme fraiche ved og mos det sammen

3. Bland dildcremen sammen ved at komme flødeost og citronsaft i en skål. Hak dild fint og kom ved og smag til med salt og peber
4. Lav pestoen ved at riste pinjekerner på en pande uden fedtstof, til de er lysebrune. Kom dem i en skål sammen med basilikum, citronsaft parmesan, olie, presset hvidløg og lidt salt og peber. Giv det en tur med stavblenderen.
5. Rist dine brød og skyl ruccola + dup det tørt
6. Saml dine sandwich med alle de her elementer og nyd.