

Linsepandekager med laks

Opskrift til 4 personer (8 pandekager)

[Se opskrift på linsepandekagerne her](#)

Hvis du vil lave syltede rødløg, så skal de trække 1-2 timer først.

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Tilberedelsestid

15 minutters trækketid for pandekagerne

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

Creme fraiche dressing

- 1,5 dl creme fraiche
- 1 spsk. mayo
- salt, peber
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. frisk purløg

Fyld

- 1 pose frisk rucola
- 200 g varmrøget laks (mere hvis du synes)
- 1 agurk
- 2 avocadoer
- evt. lidt chliflager
- evt. lidt persille også hvis du synes

Syltede rødløg

- 1 stort rødløg
- 1,5 dl eddike
- 1/2 dl sukker
- 1/2 dl vand

Sådan gør du

1. Start med at lave dine syltede rødløg hvis du ønsker disse. De skal nemlig stå og trække i mindst en time, gerne mere. Måske du har nogle på lager allerede. Ellers kan man også bare

bruge rå rødløg frem for syltede. Hvis du ønsker de syltede, så skær rødløg i tynde skiver og kom dem i et glas. Hæld eddike, sukker og vand i en gryde og skru op til sukkeret er opløst. Hæld væsken over løgene og lad dem stå og trække.

2. Lav imens din pandekagedej, den skal trække i 15 minutters tid. De røde linser står nemlig i blød i kogende vand, – se opskriften her. Hvor du imens kan lave din dressing og klargøre dit fyld.
3. Dressing: kom ingredienserne i en skål. Purløg klippes eller hakkes fint og blandes med.
4. Rucola skylles og duppes tørt. Agurk og avocado skæres i skiver og laksepakken åbnes.
5. Når pandekagerne er stegt færdige, anrettes de på en tallerken med lidt creme fraiche dressing på. Kom rucola, laks, agurk, avocado og syltede rødløg over. Drys evt. med lidt ekstra flagesalt, peber og chiliflager.