

Tapasanretninger

Ingredienser

DEM MED LAKSEMOUSSE

- 200 g røget laks
- 1/2 agurk
- 1/3 af et rødløg
- 2 cm af en frisk chili
- 2 cm frisk ingefær
- 1 lille håndfuld frisk persille eller koriander
- 1 spsk. limesaft
- 2 tsk. honning
- 1 dl cremefraiche
- 1 dl flødeost naturel
- Evt. radise + frisk dild til pynt

DEM MED TUNSLAT

- 1 dåse tun
- 1/2 økologisk citron (skallen)
- 1 spsk. kapers
- 3 spsk. mayo
- radise, frisk dild og til pynt, evt. syltede rødløg

DEM MED PARMA

- blinis (små pandekager - du kan købe dem færdiglavet)
- flødeost, evt. med pikant eller chilismag
- parmaskinke eller serranoskinke
- frisk basilikum
- soltørret tomater

Sådan gør du

Laksemousse:

- Snit grøntsagerne fint: agurk i små tern, rødløg og chili fint, skræl og riv ingefær og hak persille/koriander fint. Kom det i en skål sammen med laks, limesaft, honning, cremefraiche og flødeost.

Tunslat:

- Bland ingredienserne sammen i en skål.
- Kom både laksemousse og tunslat på sprøde toastbrød og pynt af med radise, frisk dild, et stykke lime og/ eller syltede rødløg.

Blinis:

- Rist parmaskinke på en pande eller i ovnen

- Varm blinis let
- Smør lidt flødeost på dem og anret med den sprøde parmaskinke. Pynt med soltørret tomat og et stykke frisk basilikum.