

Toast med varmrökt laxröra

Närvarande tisdagen den 15 feb var Benneth, Christer, Jan, Kjell, Lars J, Magnus, Mats S, Per, Stig och Torbjörn

Förrätten tillagades av Lars J och Torbjörn

Den här enkla röran på varmrökt lax med majonnäs, cornichons och rödlök går alltid hem hos gästerna! Den går dessutom utmärkt att förbereda, så steker du bara brödet vid serveringen.

Ingredienser. 4 port.

400 g varmrökt lax
2 dl majonnäs
1 dl gräddfil
1 dl cornichons, finhackade
1 rödlök, finhackad
3 msk färsk pepparrot, finriven + extra till servering
3 msk dill, finskuren + extra till servering
4 brödskivor
50 g laxrom
smör, att steka i



Gör så här

Bryt ner varmrökt lax i en skål. Blanda med cornichons, rödlök, riven pepparrot, dill, majonnäs och gräddfil. Blanda ihop till en röra och smaka av.

Stek klassiskt rostbröd frasigt i smör. Upp på tallrik, på med laxröran, toppa med forellrom, dill och riven pepparrot.

Stoneleigh

Riesling, 2020

Nya Zeeland, Marlborough

Produktnummer: Nr 6498 99:-

Mycket frisk, nyanserad, aromatisk smak med liten sötma, inslag av gröna äpplen, krusbär, honungsmelon och lime. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna med asiatiska inslag, eller till lättare vegetariska rätter.

