




# RØGET LAKS MED PEBERRODSSOVS



 **Tilberedning:**  
Let

 **Prislag:**  
Dyr

 **Tilberedningstid:**  
30 min

Dette skal du bruge til  
4 portioner:

- 150 g flødeost med peberrod
- 1/2 dl creme fraiche
- 1 æble
- 8 salatblade
- 4 store skiver ferskrøget laks, ca 300 g
- 4 tsk rogn af f.eks. laks eller stenbider
- 4 citronbåde
- dildkviste



**Serveringsforslag:**  
Serveres med varme kuvertbrød eller ristet, hvidt brød.

**Sådan gør du:**

**1.** Rør flødeost og creme fraiche sammen. Skræl æblet, riv det groft og bland det med peberrodssovsen.

**2.** Skyl salatbladene, tør dem godt og læg dem på asietter.



Fordel peberrodssovsen midt på hver asiet og læg laksen fladt ovenpå, ikke rullet sammen.

**3.** Læg en klat rogn på de flade lakseskiver og pynt med citronbåde og dildkviste. Servér med det samme.

**DRIKKEVARER:**

En mousserende hvidvin, øl eller mineralvand med citron.



## TIPS

I stedet for den dyre lakse- eller stenbiderrogn, kan bruges almindelig sort eller rød kaviar.

*Roquefort*