

Fra: **Din Mor** knp992008@hotmail.com  
Emne: tommy  
Dato: 29. apr. 2015 kl. 18.53  
Til: **Din Mor** knp992008@hotmail.com



## Forret

*Røget makrel m. agurk, asparges, rugbrød og radiser.*

### **Makrel :**

7 stk Makrel

Ta'skindet af og skær rygraden fra.

Skær hvert filet i 2 stykker, hver person for en halv filet hver.

Kom dem på en plade og kom dem på kål.

### **Agurke dressing :**

3 stk agurk  
300 g radiser  
1 ½ dl yoghurt 10%  
3 spsk karpers  
3 tsk groft salt  
peber  
¼ rødløg  
1 ½ hvidvinseddike  
1 bdt kørvel  
1 bdt purløg

halver agurken, flæk den og skrab kerneme ud. Skær agurken i fine tern ligeså radiser. Bland yoghurten med karpers, salt, peber, løg, eddike og halvdelen af krydderurterne. Vend terne i yoghurten og stil på køl.

### **Pynt :**

10 stk radiser  
10 stk asparges

radiser og asparges skæres i tynde skiver på mandolin jernet, de kommes i koldt vand og på køl.

### **Rugbrød crumbel :**

rugbrød

Skær rugbrødskiverne i små tern og rist dem på en pande. De kan enten tørristes eller ristes i lidt smør. Når det er kølet af, skal det i blænden og blændes til små stykker.