

# APPETIZER MED LAKS

Disse appetizers er nok små og mundrette størrelser, men stadig spækket med smag. Den delikate, røgede laks får fantastisk selskab af luftig rygeost, som tilføjes et fremragende friskt og farverigt pift af purløg og radiser. Servér dem for dine gæster som en himmelsk appetizer før middagen eller som en let forret.

•

Til

- 1 bdt purløg
- 8 radiser
- 200 g rygeost lavet på sødmælk
- 4 spsk piskefløde
- salt
- peber
- 100 g mini toastbrød
- 200 g røget laks



Klip purløg fint og kom halvdelen i en skål. Læg resten til side. Hak radiserne fint og kom dem i skålen. Tilsæt rygeost og fløde. Rør det godt sammen. Smag til med salt og peber.

Smør en lille klat rygeostcreme på mini toastbrødene. Kom et lille stykke laks - evt. rullet som en rose - på hvert brød. Drys resten af purløget over.

Servér som appetizer eller en lille forret