

LAKSEPANDEKAGER MED FLØDEOST

Laksepandekager med flødeost er præcis, hvad det lyder som. Bløde tortillapandekager, deliciøs, røget laks og cremet flødeost i én. Suppleret med rødløg er det en frisk, kølig kombination. Retten er især velegnet som forret, men kan også bruges som en let hverdagsret med noget lækkert tilbehør.

Til

- 6 skiver røget laks
- 1 pk flødeost
- 1 rødløg
- 4 tortillapandekager
- salt
- peber

Hak rødløget meget fint og bland det med flødeosten. Smag til med salt og peber.

Smør flødeost-massen ud på de 4 pandekager. Læg 1½ skive laks på hver pandekage - det dækker ca. halvdelen af pandekagen. Rul laksepandekagerne stramt sammen og pak dem ind i sølvpapir eller lignende.

Lad dem hvile i køleskabet minimum en halv times tid inden servering.

