

# LAKSERILETTE

En funklende frisk forret, hvis klædelige snehvide udseende og cremede konsistens, kreeret af creme fraiche og rygeost, mingler intensivt med skrappe løg og ses i godt selskab med skiver af røget laks, før det hilser på dine (og dine gæsters) smagløg, som kun kan blive glad for det nye bekendtskab.

Til

- 1 rødløg
- 1 bdt purløg
- 200 g røget laks
- 100 g rygeost
- 2 spsk creme fraiche
- salt
- peber

Forslag til tilbehør

- citronmayonnaise [se opskrift](#)
- rugbrød (ristet)

Hak rødløg fint og klip purløg fint. Hak ligeledes 2/3 af laksen fint. Resten af laksen gemmes til serveringen.

Rør de hakkede ingredienser sammen med rygeost og creme fraiche. Smag til med salt og peber.

Ved servering anrettes lakseriletten på skiver af røget laks. Det kan evt. gøres i en madring - det giver en flot effekt.

Pynt evt. med små prikker af citronmayo og ristet rugbrødskrummel.

