

Laksepandekager med rygeost og peberrod

Disse laksepandekager tilføres en god, røget smag fra laksen og rygeosten, som samtidig giver fyldet en cremet konsistens. Osten giver også, sammen med den skarpe peberrod, et let, friskt udtryk. Pandekagerne tager ikke lang tid at lave og er som skabt til en nem forret, men kan også serveres som en let hovedret.

•

Til

- 5 spsk rygeost
- 6 skiver røget laks
- 4 spsk revet peberrod
- 4 fuldkornstortillas (kan købes i de fleste supermarkeder)

Smør rygeosten ud på pandekagerne og læg halvanden skive røget laks på den ene halvdel af hver pandekage. Drys peberroden ud over laksen.

Rul laksepandekagerne sammen og pak dem ind i husholdningsfilm. Lad dem trække i køleskabet indtil servering.

Umiddelbart inden servering skæres laksepandekagerne i skiver og anrettes på et fad eller tallerkener.

