



## Forret

### Laksesnitter

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 200 g. røget laks
- 3 spsk. creme fraiche
- 2 skiver. ristet toastbrød
- 4 salatblade
- 1 lille rødløg (evt. et ½)
- rød kaviar
- pynt dild

#### Fremgangsmåde:

Gem 4 fine strimler laks til pynt. Blend eller finhak røget laks og rør det med det finhakkede rødløg og creme fraiche.

De ristede toastbrødsiver skæres i trekanter, og lægges på en dessert tallerken. Et salatblad lægges på brødet og læg laksecremen i en pæn rund klat på midten af salatbladet. Pynt med en strimmel laks, rød kaviar og lidt dild.