



FISK

Godaste laxröran

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **45 min** Portioner: **2**



Alla har vi våra favoritknäckebröd, jag har i alla fall mitt. Vill man inte dra igång hela köket är denna lilla goding en räddning.

En lättgjord och god laxröra på favoritknäcket med lite rostade pinjenötter strösslät ovanpå samt lite fräsch sallad till. Sa jag att detta är en favorit?



INGREDIENSER

200 g kallrökt lax
2-3 msk creme fraiche
hackad dill efter smak
lite pressad citron
salt och grovmalen svartpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1 Skär laxen i små bitar och blanda ihop den med crème fraîche, citron och hackad dill. Smaksätt med pressad citron, salt och svartpeppar. Ställ in röran i kylen en stund så att den får stå och dra till sig lite. Klicka sedan ut röran på

valfritt bröd och garnera med sallad och rädisor tex. Toppa med en dillkvist och lite rostade pinjenötter.