



Laxmacka de mums

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **12 min** Portioner: **4**

Rökt lax på en smörgås är alltid rätt och ännu mer rätt med en krämig hummer- & krabbost...

Mjuka milda smaker tillsammans med laxen, den goda osten och krispighet från purjolök.....ok let's njut!



INGREDIENSER

200 gram kallrökt lax
1 deciliter hummer och krabbost fjällbrynt
0.5 deciliter färskost typ philadelphia
1 kryddmått svartpeppar
20 centimeter purjolök mittbit
4 stycken franskbrödsbullar eller liknande
4 matskedar bregott eller smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att dela bullarna på mitten och bred smör på båda delarna och rosta dem i ugnen tills det smöret smält och de har fått en liten rostad ton.
- 2** Hacka laxen i små bitar, blanda med ostarna och peppra. Skölj och skiva purjolöken tunt och lägg på brödbotten, laxröran, purjo igen och sedan brödlocket.
Snabbt, enkelt och hur gott som helst.