



FISK

Laxsandwich med mersmak

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Kallrökt lax med krämig sötstark senapsdressing, parmesan och lök. Så gott och vem sa ingen lök på laxen?

Den här sandwichen går så snabbt att göra att vips har någon satt tänderna i den, mums mums. En till tack!



INGREDIENSER

8 skivor franskbröd eller surdegsbröd
200 gram bonjour färskost med gräslök
0.5 styck liten gul eller röd lök
0.5 tesked grovmald vitpeppar
300 gram kallrökt lax i skivor
1 tesked wasabi
2 stycken normalstora tomater
4 matskedar sötstark senap typ johnnys
4 styck stora salladsblad
4 matskedar grovriven parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda färskosten, senap, vitpeppar och wasabi. Finhacka eller skiva löken och blanda ner även den.
- 2** Skiva tomaterna. Riv parmesanosten.
- 3** Skiva och rosta brödet lätt och bre ett tunt lager av senapsröran på fyra av brödsnivorna som ska vara lock.
- 4** Fördela resterande mängd senapsröra på de andra fyra brödsnivorna. Lägg på sallad, tomatkivor, lax och parmesanost.
- 5** Lägg på locket och skär sandwichen i två bitar. Servera!