



Smörrebröd med kallrökt lax, dillmajonnäs & friterad kapris

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Enkelt smörrebröd med klassiska smaker. Lax, dill & kapris. Avnjuts gärna med en välkyld Akevitt spesial.



INGREDIENSER

200 g kallrökt lax i skivor
6 skivor danskt rågbröd eller annat grovt bröd
2 msk majonnäs
dillvippor
6 st citronklyftor till servering

Dillmajonnäs

1 dl majonnäs
2 msk finhackad dill
salt och peppar
lite vitlökspulver för extra smak

Friterad kapris

12 st kapriskär (cocktailkaps)
1-2 dl matolja alt fritureolja

GÖR SÅ HÄR

- 1 Rör ihop majonnäs och finhackad dill. Smaka av med salt och peppar.
- 2 Låt kapriskären rinna av ordentligt på hushållspapper.
- 3 Värm olja till 170 grader och friter kapriskären. Det går snabbt, 1-2 minuter. Låt sedan överflödiga oljan rinna av på hushållspapper.
- 4 Skär av kanterna på brödet om så önskas. Bred varje skiva med majonnäs.
- 5 Lägg på laxen, majonnäsen och kapriskären. Toppa med dill och citron.