FISK

Smörrebröd med kallrökt lax, dillmajonnäs & friterad kapris

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

20

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

Dillmajonäs

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

Friterad kapris

12 st kaprisbär (coctailkapris)
1-2 dl matolja alt frityrolja

GÖR SÅ HÄR

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