



Beskrivelse

Radiser og gul peber skæres i små terninger, som blandes med hytteost og smages til med salt og karse.

Lakserederne portionsanrettes på tallerkenen således:

Fintsnittet kinakål lægges på tallerkenen som bunddække.

Lakseskiverne foldes på midten på den lange led og anrettes oven på kinakålen. Lakseskiverne lægges lidt ind over hinanden og formes som en rede. Hytteost-fyldet fordeles i lakserederne. Pynt med en dusk karse. Serveres med flutes.

Ingredienser

6 skiver røget laks

60 g hytteost

6 radiser

4 skiver gul peberfrugt

karse

salt

fintsnittet kinakål (brug de lysegrønne blade)

Pynt: Karse

Tilbehør: Flutes