

Laksebidder

ca. 20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

15 g Kærgården

1/2 tsk. sød sennep

4 skiver toastbrød

4 skiver røget laks

1 stor håndfuld persille

Pindemadspinde

Beskrivelse

Rør stuetempereret Kærgården med sød sennep. Sæt smørret i køleskab til konsistensen er fast.

Skær skorpen af brødsiverne og rul dem flade med kagerullen.

Smør sennepsmørret på brødsiverne. Læg den røgede laks på, så den dækker hele brødskiven. Rul hver brødskive som en roulade.

Rul rouladen i finthakket persille. Hvis persillen ikke hænger ved, så fugt en finger og kør den på rouladen, inden rouladen rulles i persillen.

Skær hver roulade i 4-5 stykker og sæt pindemadspinde i.