



Ingredienser

- 3 dl græsk yoghurt
- 3 spsk. purløg
- 1 tsk. citron- eller limesaft
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. hvid peber
- 1/4 tsk. paprika
- 45 g røget laks

Variationer

Andre surmælksprodukter kan bruges i stedet for græsk yoghurt, f.eks. creme fraiche eller dansk yoghurt. Den skal blot drænes i et kaffefilter før brug.

Beskrivelse

Rør yoghurten med fintklippet purløg. Tilsæt citronsaft, salt, peber og paprika. Skær laksen i små tern og rør dem i massen. Stil osten i køleskabet mindst 2 timer, gerne natten over, inden den serveres.