

Laksetatar

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær laksen i små tern og snit purløg. Rør Philadelphia osten med citronsaft og peber. Vend laksetern og purløg i. Sæt laksetataren i køleskabet mindst 30 minutter inden servering.

Tip: Læg laksetataren på et stykke plastikfilm og form den til en rulle. Læg rullen i fryseren i en time og skær den i skiver.

Laksetataren kan også serveres til frokost med rugbrød (evt. ristet).

Ingredienser

350 g røget laks

150 g Philadelphia ost light

6 spsk. purløg

2 spsk. citronsaft

peber

Tilbehør: Lidt blandede salatblade eller fintsnittet Icebergsalat og ristet rugbrød eller flutes.