Laks med fennikel og estragonmayo

1 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

1 skive rugbrød
smør
2 skiver røget laks
karse

Estragonmayo:
1 spsk. mayonnaise
1/2 tsk. citronsaft
friskhakket estragon

Marineret fennikel:
1/2 fennikel
1 spsk. olie
1/2 spsk. citronsaft
lidt revet citronskal
salt og peber

Beskrivelse

Snit fennikel i papirtynde skiver. Bland marinaden af olie, citronsaft, citronskal, salt og peber. Hæld marinaden over den snittede fennikel og lad den trække 1/2 time.
Rør mayonnaise, citronsaft og friskhakket estragon sammen og lad det trække lidt.
Smør rugbrødsskiven med smør og læg lakseskiver på. Læg en stribe estragonmayo på. Kom en top af afdryppet marineret fennikel på. Pynt med karse.