



### 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.

### 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