

# Røget laksetatar med rygeostcreme

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

Laksetatar

150 g røget laks

1 bundt dild

1 bundt purløg

Rygeostcreme

1 dl rygeost

½ dl creme fraiche

½ lime

Salt

Peber

Rugbrødschips

2 skiver rugbrød

## Beskrivelse

Hak laks, dild og purløg fint og blandt det sammen til en fast masse.

Bland rygeost og creme fraiche sammen i en skål. Pres saften fra limen i blandingen og rør grundigt. Smag til med salt og peber.

Skær rugbrødsiverne i trekanter og rist på en pande.

Form laksen til to boller og server med rygeostcreme og rugbrødschips. Pynt eventuelt med en frisk kvist dild.