



M unkebo
M and
M ad, der simrer

14. december 2017

Forret

Laks med estragon og avocadocreme (6 personer).

Ingredienser: 250 g røget laks, 2 tomater, ¼ dl olivenolie, ¼ dl hvid balsamico-eddike, salt og peber, fint rørsukker, 4 spsk finthakket estragon, 12 små rugbrødschips. **Avocadocreme:** 1 moden avocado, 3 spsk cremefraiche 38%, saft fra ½ lime, salt og peber.



Skær laksen i 12 stykker.

Pil tomaterne, skær dem i fine tern og fjern kernerne. Bland olie og eddike, smag til med salt, peber og sukker, og vend tomat og estragon i dressingen.

Avocadocreme: Blend avocadokødet med cremefraiche og limesaft (brug gerne en stavblender) og smag til med salt og peber.

Læg en lille skefuld creme på hver rugbrødschips, anret laksen ovenpå og top med tomat- og estragonblandingen. Krydr med salt og peber.