

Brændt fersk laks m/ røgeostcreme, salat, havtorn og saltede kapers

Retten kan enten bruges som forret eller anrettes på et fad til påskebordet!

- *Den ferske laks skæres i supertynde skiver. (Gøres lettest hvis laksen skæres i frossen stand. Tak laksen ud af fryseren og vær opmærksom på, hvornår den er klar til at skæres)*
- *De supertynde skiver anrettes i 2 lag.*
- *Lige inden servering "brændes" der direkte på anretningen med en gasbrænder. - Kun ganske få sekunder. Herefter krydres med salt & peber.*
- *Som pynt egner sig lidt salat, fetaost, saltede kapers, havtorn, rød peber og lidt lime. Man kan også blanchere et par porrerenge til at holde på pynten.*
- *Røgeost creme egner sig som tilbehør. Den er nem at tilberede af røgeost, lidt fløde og creme fraiche.*
- *Spændende og velsmagende ret - Velbekomme!!*

