

## Ingredienser - til 4 personer

300 g røget laks  
0.5 agurk  
3 forårsløg  
200 g fromage frais  
1 bdt. basilikum  
Fine salatblade  
100 g lakserogn  
12 grønne asparges fra glas  
4 skiver toastbrød  
Salt og peber



## Røget laks med agurkecreme

### Fremgangsmåde

Skræl agurken, flæk den og skrab kernerne ud med en teske. Skær frugtkødet i tern, drys med lidt salt og lad dem trække i ca. 1/2 t. Skyl dem, lad dem dryppe af og dup dem tørre med køkkenrulle. Skær forårsløgene i smalle ringe og brug mest muligt af den grønne del. Smag fromage frais til med salt og peber og tilsæt masser af snittet, frisk basilikum. Vend agurketern og forårsløg i.

Læg fine salatblade på 4 tallerkener og fordel de røgede lakseskiver dekorativt på dem. Læg agurkecremen ved siden af og anbring en skefuld lakserogn ovenpå den.

Pynt anretningen med grønne asparges og læg 2 trekantede ristede brød på tallerkenkanten.

Let, hurtigt, friskt og sundt – og meget lækkert!

### Tip:

Du kan lave fine snacks til en buffet ved at rulle strimler af røget laks omkring lidt af agurkecremen, stille rullerne på agurke- eller courgetteskiver og sætte pindemads-pinde i.

Børnevenlig: Ja

Tilberedningstid:  
Ca. 40 min

### Energiindhold:

Protein: 42  
Kulhydrat: 30  
Fedt: 28

**Royal Greenland Danmark Hellebarden 7 9230 Svenstrup J Tel. +45 9815 4400 Fax +45 9815 4435**

**Royal Greenland A/S Qasapi 4 – Postboks 1073 – 3900 Nuuk Tel. +299 361 300 Fax +299 323 349**