

Butterdejsæske med laks og rejesalat



Alletiders
Kogebog

Antal: 6 Pers.

Retten er en: Forretter med fisk og skaldyr



Fotograf: Per © Alletiders Kogebog

Ingredienser:

2		butterdejsplader
1		æg
6	skiver	røget laks
1	dl.	piskefløde
2	spsk.	mayonaise
100	g.	rejer, fint hakket
1	spsk.	revet peberrod
2	spsk.	hakket dild
		citronsaft
1		hovedsalat
1-2		citroner

Opvarm ovnen til 225 gr. Rul butterdejen ud til dobbelt størrelse på den lange led. Del hver plade i tre. Pensl dem med sammenpisket æg og bag dem 15 – 20 min. Lad dem køle af.

Pisk fløden og bland mayonnaisen i . Rør rejerne i . Smag til med peberrod, dild og citronsaft.

Skær toppen af hver butterdejsæske. Fordel rejesalaten på bundene og dernæst en skive laks. Læg låg på og server salat og citronbåde til.