

Rökt lax med pepparrotsvisp och kavringscrisp!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Rökt lax med pepparrotsvisp och kavringscrisp

4 port

Ingredienser:

200 gram kallrökt lax
1 burk pepparrotsvisp,
cajom (90g)
2 skivor kavring,
smulad
1 msk Olivolja
salt

Garnering

1 stjälk blekselleri
4 st rädisor
broccoliskott, eller
rädisskott
svartpeppar, nymalen

Gör så här:

Hyvla bleksellerin i strimlor och skär rädisorna i skivor.

Stek brödsmulorna krispiga i olivolja och lite salt.

Lägg upp laxen på en tallrik. Splitsa ut pepparrotsvispen och lägg på sellerin och rädisorna. Toppa med brödsmulorna och broccoli- eller rädisskott.