



FISK

Rökt lax med pepparrot

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En enkel aptitretare värdig en festmåltid. Variera gärna genom att använda ditt eget favoritbröd. Smakkombinationen fungerar lika bra på kavring som i rullat tunnbröd.



INGREDIENSER

- 1 nypa grovmald rosepeppar
- 1 st dillkvist
- 1 st surdegsbaguette
- 2 msk riven pepparrot
- 200 g philadelphiaost

GÖR SÅ HÄR

1

Skär baguetten i två centimeter tjocka skivor.

2

Blanda riven pepparrot med philadelphiaost. Rör om ordentligt.

3

Bred brödsnivorna rikligt med pepparotsröran.

4

Skär den rökte laxen i lagom stora skivor och placera på varje brödskiva.

5

Garnera med lite dill och lite rosépeppar.