



Forret

Laksebruchetta

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. *Franskbrød*
- 2 stk. *Bøftomater*
- 50 gr. *Mozzarella ost*
- 8 skv. *Røget laks*
- 1/2 *Rødløg*
- Groft salt + peber*
- 1/2 *Citron*
- Frisk Basilikum el. dild*

Fremgangsmåde:

Rist brødkiverne på begge sider, så de tager farve. Skær tomater og mozzarella i tynde skiver. Læg først lakseskiverne på brødet, så tomatkiver, mozzarella og løgringe, drys med salt og peber efter smag. Sættes i den varme ovn og grilles i 3-5 minutter mere. Pyntes med basilikumblade/ dild, 1 citronbåd og serveres mens de endnu er lune.