



## FORRET

### *Løgblinis m. røget laks og rejer*

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

- 2 stk. Løg store
  - 3 stk. Æg
  - 100 gr. Mel
  - 1 dl. Mælk
  - 125 gr. Rejer
  - 4 skv. Røget laks
  - 1/4 stk. Iceberg salat
  - 200 gr. Flødeost m. purløg (el. andre krydderurter)
  - 100 gr. Madlavningsfløde
  - 1 spsk. Peberrodssalat
  - 1 stk. Citron.
  - 1/2 dl. Olie
- Dild til pynt, salt og peber*

**Fremgangsmåde:** Pil løgene, skær dem i enartede skiver, kog dem i en lille gryde til de er klare. Hæld vandet fra (brug et dørslag) og lad dem dryppe af til de er helt tørre.

Pisk 2 æg, tilsæt mælk, mel, en lille tsk. salt. Dejen skal være ret tynd. Kom de tørrede løgringe i dejen, kom en halv kop olie på en pande og del dejen til 4 »kager« af massen, form dem så de er pæne runde og lige tykke. Steg dem i olien, så de er gyldne på begge sider.

Kom rejer i en skål og pres saften af 1/2 citron over. Gem skallen, den skal rives til pynt. Bland flødeost, peberrodssalat og fløde.

Kog et æg hårdkogt, del i skiver med en æggedeler.

Skær den skyllede salt i tynde strimler, fordel den på 4 desserttallerkner. Læg en »løgkage« på salatstrimlerne, læg en skive laks ovenpå (i rynker), et par skefulde ostecreme ovenpå laksen, fordel, rejerne på cremen, læg en af de midterste skiver æg midt på rejerne, som et øje, hak resten af æggeskiverne og læg rundt om »øjet«, pynt med lidt revet citronskal og et par dildkviste. Er der creme i overskud, kom det i en lille skål og giv med som supplement.