

---

## FORRET

### *Agurkering m. røget laks på ananasbund.*

**Antal personer: 4**

<b>Ingredienser:</b>	1 stk.	Agurk
	4 skv.	Røget laks
	1/2 stk.	Ananas
	1/4 stk.	Rød peber
	1/2 stk.	Æble
	1 stk.	Flûte
	1 stk.	Citron
	125 gr.	Rejer
	1/2 pk.	Flødeost m. krydderurter
	200 gr.	Creme faiche

**Fremgangsmåde:** Skyl agurken og skær den på langs på et mandolinjern (tynd og strimler) på alle 4 sider, skær derefter 4 skiver lidt tykkere. Tag strimlerne fra en side og skær i 5 mm stykker. I de 4 tykke skiver laves ridser i kanten med ca. 2 cm. mellemrum og ca. 5 mm. ind i siden, form skiven til en ring og »lås« med et par snit. Tag de 24 pæneste rejer fra til pynt. Skær peber og æble i ca. 5 mm. terninger. Læg en skive laks i agurkeringen, lad noget af skiven gå ud over kanten ved samlingen (for at holde lidt på den), sæt ringen med laks på en skive ananas. Bland creme fraiche og flødeost sammen, de overskydende rejer og hvis der er overskud af laks, hakkes groft og tilsættes sammen med peber, agurkestykker og æblestykkerne. Fordel blandingen i »agurkeringene«, skær 2 skiver citron og halver dem.

**Pynt:** Sæt en halv citronskive i midten med buen opad, sæt 3 rejer på hver side på samme måde (som cykeleger) og drys lidt friskkværnet peber over. Flûtes lunes i ovnen inden servering.