

FORRET

Røget ørred i creme fraiche/ostecreme

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 2 pk. Røget ørred
- 1 pk. Ostecreme
- 1 ds. Aspargessnitter
- 250 gr. Cremefraiche
- 1/4 pk. Peberrodssalat
- 1 stk.. Løg finthakket
- 4 skv. Franskbrød ristet
- 1 stk. Citron
- Ca. 1-200 gr. Rejer
- 2 stk. Æg
- 1/2 stk. Iceberg- eller lignende salat

Fremgangsmåde: Start med at riste brødkiverne. Kog æggene til hårdkogte i æggekogeren.

Mos ørredfileterne med en gaffel, bland cremefraichen, ostecremen, finthakket løg og peberrodssalat sammen, aspargessnitter skæres om nødvendigt i mindre stykker og blandes i cremen. Smag cremen til med salt og peber og bland den mosedede ørred i.

Læg et salatblad på en ristet brødkive, en ordentlig klat creme ovenpå, halver et hårdkogt æg og læg som en sol i midten af cremen og fordel rejerne udenom, læg til sidst 1 skive citron på toppen