



Laksemousse med peberrods-relish

Beskrivelse

Laksemousse med peberrodsrelish

Ingredienser (4 pers.):

1 bÅlger Lykkeberg 1899 laksepatÅ©
2-3 spsk. cremefraiche 18%
1 spsk. finthakkede kapers
Salt og peber
Lidt citronsaft og fintrevet skal heraf
4 store syltede dildagurker, grofthakkede
1-2 spsk. friskrevet peberrod
1 stk. fintsnittede forÅrslÅ,g
4-6 radiser, skÅret i fine strimler
1-2 tsk. sukker
Evt. 1 spsk. friskhakket dild
Salat af brÅndkarse, Årtespiner, rucola og/eller feldsalat
Godt surdejsbrÅ,d

FremgangsmÅde:

LaksepatÅ©en rÅres lind med cremefraiche og de finthakkede kapers. Smag til med salt, peber, lidt citronsaft og skal heraf. De grofthakkede, syltede dildagurker rÅres til en relish med friskrevet peberrod, fintsnittede forÅrslÅ,g, strimlede radiser samt sukker og dild. Salaterne skylles og slynges tÅre. SurdejsbrÅ,det skÅres i skiver, pensles med olivenolie og ristes sprÅdt.

Anretning:

Anret laksemoussen i et sylteglas, hÅld relishen over i en mindre skÅl og servÅ©r det hele pÅ et spÅkbrÅlt med salat og det ristede surdejsbrÅ,d til.