



Laksepaté på grove flutes

Beskrivelse

Laksepaté på grove flutes

Ingredienser (4-6 pers.):

1 pakke Lykkeberg 1899 Laksepaté
3-4 spsk. cremefraiche
1-2 grove flutes
1 lille glas kapersbær med stilk
½ citron
Flagesalt og friskkværnet sort peber
2-3 stængler bredbladet persille
1 potte brøndkarse

Fremgangsmåde:

Skær de grove flutes i 8-10 skiver, rist skiverne i ovnen og lad dem herefter afkøle. Tag kapersbærrene op af glasset og halvér. Skyl krydderurterne. Mos laksepateen med en gaffel og rør sammen med cremefraiche.

Anretning:

Smør de ristede og afkølede skiver flutes med et gavmildt lag af laksepatéen. Dryp en smule citronsaft på hver skive og krydr med flagesalt og friskkværnet sort peber. Afslut med lidt brøndkarse, bredbladet persille og halve kapersbær med stilk, og servér straks som en lille forret eller en let frokost.