



Laksepate på grove flutes

Beskrivelse

Laksepate på grove flutes

Ingredienser (4-6 pers.):

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

Fremgangsmåde:

Skær de grove flutes i 8-10 skiver, rist skiverne i ovnen og lad dem herefter afkøle. Tag kapersbærrerne op af glasset og halvør. 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 laksepateen. Dryp en smule citronsaft på hver skive og krydr med flagesalt og friskkværnet sort peber. Afslut med lidt brødkarse, bredbladet persille og halve kapersbær med stilk, og server straks som en lille forret eller en let frokost.