

RØKT LAKS I POTETLEFSE

For 4 personer; 400 g røkt laks i tynne skiver, 4 potetlefseser, litt ruccola salat.

Snøfrisk krem: 100 g snøfrisk, 3 ss rømme, 1 ss gressløk (finkuttet), salt og pepper.

Senneps-og honningsaus: 2 ss honning, 1 ss Dijon sennep, 1 ss grov sennep, 1 dl olje, salt og pepper.

Bland alle ingrediensene til snøfriskkremen. Smak til med salt og pepper. Bland sammen ingrediensene til sennep-og honningsausen. Smak til med salt og pepper. Smør et tynt lag snøfrisk krem på potetlefsene. Legg skiver av røkt laks på potetlefsene og smør et tynt lag med sennep-og honningsaus på laksen før du legger litt ruccola salat på toppen. Rull lefsen sammen og del i fire eller fem biter.

(Kilde: Eksportutvalget for fisk)