

Laxfyllda tunnbrödsrullar

Idealiska som entrérett, till kvällsvickningen eller som del i en buffé.
Receptet ger ca 24 bitar, men kan enkelt anpassas för fler eller färre bitar.

Ingredienser:

150 g färskrökt lax
4 skivor tunnbröd
2 dl lätt crème fraiche
3 msk kaviar på tub, typ Kalles
1/2 rödlök
finhackad gräslök

Gör så här:

Blanda crème fraïche med finhackad lax, kaviar, finhackad lök och gräslök.
Fördela blandningen över tunnbröden, bred ut och rulla ihop.
Skär varje rulle i 5-6 bitar.
Låt stå kallt fram till servering.



Recept: Mitt kök Foto: Expressen