


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kallrökt laxtoast med äggkräm, citron och dill



## Kallrökt laxtoast med äggkräm, citron och dill

 Gilla 0

Dela

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En härlig liten toast med en kallrökt laxröra, bakad äggkräm och dill. Äggkrämen kanske låter svår men är busenkelt. Tänk på att klämma lite på påsen då och då så att den bakas jämt så får du en silkeslen kräm på äggula med smak av citron. Passar såväl till påsk-, jul- och midsommarbordet. Eller varför inte som en smarrig förrätt?

### Så här gör du:

1. Lägg äggulor i en skål och addera rivet zitronzest från 1 citron, 1 msk citronjuice och en nypa salt. Vispa så allt blandas och lägg i en liten spritspåse (i plast). Lämna lite luft i spritspåsen och knyt hårt. Lägg påsen i ett vattenbad och sätt på medelvärm. Lägg i en termometer och försök hålla temperaturen på runt 63-65C i ca 30 min. Ta upp och kläm på påsen lite då och då för att allt ska blandas om och bakas jämt. När den tjocknat lite är den klar. Låt svalna till rumstemperatur. Spara till servering.
2. Hacka laxen superfint med kniv och gör det samma med lök och dill. Blanda allt i en skål tillsammans med majonnäs och smetana. Smaka av med salt.
3. Skär valfri form på brödet och stek i smör tills gyllene och krispigt.

Lägg allt på toasten och hugg in.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept - Königsmosel

Receptet är för två personer.

- 1 pkt kallrökt lax
- 1 liten rödlök
- 1,5 msk smetana
- 1,5 msk majonnäs (Hellman's eller hemgjord)
- 1 kruka dill
- 4 st äggulor
- 1 citron
- 2 st rostbröd



## Bli medlem gratis!

Nästa steg &gt;&gt;