

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Smørrebrød med kallrökt lax, ägg, citron och pepparrot



Smørrebrød med kallrökt lax, ägg, citron och pepparrot

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Fantastiskt gott mørrebrød med kallrökt lax, citron och pepparrot. Fräscha smaker som passar otroligt bra på exempelvis midsommarbordet.

Så här gör du:

1. Knäck ägget i en bunke för stavmixer. Blanda i dijon och juice från en halv citron och mixa lite lätt tills allt blandats. Tillsätt olja droppvis medan du mixar pulsvis. När du märker att det tjocknar lite kan du hälla på oljan snabbare och mixa pulsvis tills du har en majonnäs. Smaka upp med rivet citronskal och salt samt ev lite mer citronjuice för att få upp syran lite.
2. Koka potatisen mjuk.
3. Koka upp vatten i en kastrull. När vattnet kokar lägger du ner 2st ägg. Koka i 7 min och kyl äggen under kallt vatten. Skala och dela i halv.

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

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc >>](#)

Receptet är för två smørrebrød.

- 2 skivor rågbröd
- 1 pkt kallrökt eller gravad lax
- 3 st ägg (2 att koka och 1 till majonnäsen)
- 1 msk dijonsenap
- 1 citron
- 2 dl neutral olja (raps, majs eller matolja)
- 2 hjärtsalladsblad
- Färsk pepparrot
- 1 kruka dill
- 2-4 st färskpotatisar

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Nästa steg >>