Kremostbrett med laks (Salmon Cream Cheese Board)



Ingredienser

♥ 400 g kremost
♥ 200 g røkelaks
♥ 6 cherrytomater
♥ 0,5 liten rødløk
♥ 1 neve frisk dill
♥ 4 ss kapers
♥ 4 ss sesamfrø (hvite og/eller sorte)

Servering:
♥ bagels eller loff skjært opp i mindre biter

Fremgangsmåte

Finn frem en passe stor trefjøl eller annen type brett (jeg brukte her en marmorplate). Bruk en smørkniv og fordel kremosten over fjølen i et jevnt lag. Du kan gjerne fordele kremosten litt ujevnt over fjølen, og i klatter, slik at overflaten ikke blir helt glatt.

Skjær eller klipp røkelaksen opp i mindre biter og fordel bitene over kremosten.

Dander med små tomatbiter og tynne skiver rødløk. Fordel over fersk dill og kapers. Dryss over sesamfrø til slutt.

Server med hendige biter av bagels eller loff.

Tips

♥ Det er selvfølgelig viktig at du bruker råvarer av god kvalitet. Du kan som sagt dyppe og dra brødet direkte på brettet, men jeg synes det blir mer delikat om man bruker en kniv til å forsyne seg med. Da blir det også lettere å få med seg en passe mengde kremost og topping per brødbit.

♥ Varier toppingen med det du liker; det blir for eksempel også veldig godt å legge på oliven, agurkbiter, finhakket vårløk, klippet gressløk osv.

♥ Siden brettet er dekket med kremost og røkelaks, bør det oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremostbrett-med-laks-salmon-cream-cheese-board