

**FOR SMAGENS SKYLD, KOM OG
SMAG TYNDBRØDSRULLER MED
RØGET LAKS TORSDAG
DEN 30. MARTS KL 15.00-18.00**



TYNDBRØDSRULLER MED LAKS

Brødet er svensk og det er opskriften også. Det er laks på en ny måde, men resultatet er meget lækkert – både som forret og søm-snack til en god øl.

6 personer:

2 polar tyndbrød

100 g flødeost

200 g røget laks i skiver

2 tsk fintrevet peberrod

3 spsk hakket rødløg

3 spsk hakket purløg

Tilberedning: Læg tyndbrødet fladt på bordet. Rør osten med peberrod og smør ud over brødet. Læg skiver med laks over osten. Drys løg over og rul sammen fra den lange side. Skær i skrå stykker, luk evt. med tandstik.

