

Varmrøget laks og hummerhalesalat – hyggetapas for 2

Varmrøget laks plukket i grove stykker

Syltet rødløg

Krebsehalesalat:

4 grønne asparges, blanceret og skåret i små stykker

1 forårsløg, skåret i små stykker

1 spsk god mayonnaise

1 spsk creme fraiche

1 tsk sennep

½ bundt dild

Salt og peber

150 g krebsehale



Bland alle ingredienser sammen og server med groft brød og en perlende Lauffener Secco Rosé

Frisk, frugtagtig, delikat og elegant – meget fin perlende rosévin i flot frosted flaske. Perfekt som velkomst, til lidt ost, som appetitvækker, til salte snacks, passer i ethvert hyggeligt selskab. Det er en tør Rosé så derfor er den velegnet både med og uden mad.