

Lakserillette i små skaller

200 g varmrøget laks
1/2 dl cremefraiche 38%
1 spsk mayonnaise
1/2 øko citron, fintrevet skal og saften herfra
1/2 tsk dijon sennep
Salt og peber
Bredbladet persille til pynt

Mos laksen let med en gaffel og kom den i en skål sammen med cremefraiche, mayonnaise, citronskal og -saft.

Rør godt rundt og smag rilletten til med sennep, salt og peber.

Pynt med bredbladet persille.

De små tærter er købt i Føtex.

Skøn lille hapser som velkomst med et glas bobler.

Denne fantastiske Sekt er lavet på Pinot druen og har en duft af valnødder, eksotiske frugter og mørk chokolade.

I munden får du glæde af de små fine bobler, der er fremkommet efter 10 måneders traditionel flaske gæring.

Den er perfekt som velkomst drink, som starten på en festlig aften.



Vin og mad