

## Laxröra med dill och lime

Tillagningstid: 20 min

Portioner: 4



Foto: Susanne Hallmann

Från Lax – från vardag till lyx

Festlig förrätt med kallrökt lax. För extra fest, byt ut stenbitsrom mot löjrom. Recept från kokboken *Lax – från vardag till lyx*.

Läs mer om boken och kolla in fler recept från

Lax – från vardag till lyx

12 april 2011

Tillagningstid: 20 min

Portioner: 4

### Du behöver

- 200 g Kallrökt lax i skivor
- 1 kruka dill
- 2 st ägg, hårdkokta
- 1 st rödlök
- 3-4 dl gräddfil
- 1 burk ishavs- eller stenbitsrom (80 g)
- 2 st limefrukter
- Citronpeppar, efter smak
- Chiliflakes, efter smak
- Salt, efter smak
- Svartpeppar, efter smak

### Gör så här

1. Hacka laxen i små bitar men spara 2 skivor.
2. Hacka eller klipp dillen men spara lite till garnering.
3. Hacka äggen, finhacka rödlöken och blanda i en bunke.
4. Tillsätt gräddfil och rom.
5. Pressa över saften från 1 limefrukt och smaka av med kryddorna.
6. Fyll blandningen i vackra glas.
7. Strimla de återstående laxskivorna och lägg ovanpå röran. .
8. Klipp över mer dill och sätt en klyfta limefrukt på kanten av glaset