

Røget hellefisk m/rygeostcreme – ristet rugbrødstern

1 skive røget hellefisk pr. person
300 gr. kartofler
Ca. 150 gr. rygeost
Evt. piskefløde
1/1 finthakket rødløg
2 spsk. hakket kapers
1 spsk. dijonsennep
Hakkede krydderurter
Evt. purløg, estragon, dild
Salt – peber

1 bdt. Radisser
mix salat
groft rugbrød i tern
smør
Dressing:
olie – honning
vineddike

Skræl kartoflerne – skæres i tern – koges møre i vand – salt.
Afkøles – moses med en gaffel.
Pisk rygeosten i – evt. lidt piskefløde.
Rør resten af ingredienserne i.
Smag til med salt og peber.
Kom massen i den røgede hellefisk. *— Lange tynde skiver*
Sættes på køl.

Rens radisser – skæres i skiver.
Salaten skylles og plukkes.
Vendes med radisser.
Pisk dressingen sammen og smag til med salt og peber.
Lige inden serveringen vendes dressingen i salaten.
Rist rugbrødstern af i smør.
Lægges på køkkenrulle.