



Ristet brød med lakserilette og fennikel

Lakserilette smager fantastisk på et stykke grillet brød eller rugbrød. Først har du en sprød bund i form af brød, hvor den cremede laks kommer ovenpå, og til sidst afslutter du med sprød fennikel og dild. Det er en vidunderlig hapser eller lille forret.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Okt

Ingredienser

4 pers.

1 **fennikel**

Lakserilette

150 g varmrøget laks

100 g creme fraiche

1 økologisk citron

1 håndfuld **hakket dild**

salt og friskkværnet peber

Tilbehør

8 skiver brød

1 bundte **frisk kørvel**

Opskriftudvikling, styling og foto: Maria Charlotte Larsen

Tilberedning

- 1 Snit fennikel fint. Kom det i en skål med koldt vand og stil det på køl i ca. 10 minutter.
- 2 Tag skindet af laksen.
- 3 Bland laks med creme fraiche, skal fra $\frac{1}{2}$ citron og saften fra én hel citron.
- 4 Hak halvdelen af dilden fint og kom det i skålen. Smag til med salt og friskkværnet peber.
- 5 Grill brødet på et panini jern eller en brødrister.
- 6 Server lakserilette på det grillede brød og top med den sprøde fennikel, dild og kørvel.



Tip

Hvis du foretrækker rugbrød, kan du bruge det.

