

## Klassisk sommersalat

### 6 stykker smørrebrød

#### Rygeostcreme

175 g rygeost 5 %

1 dl cremefraiche 38 %

1/2 dl mayonnaise

havsalt og friskkværnet peber

#### Anretning

1 agurk

1 spsk koldpresset raps- eller olivenolie

1 lille bundt radiser med top

1 lille bundt purløg

1 håndfuld dildkviste

lidt havsalt

6 skiver rugbrød

#### RYGEOSTCREME

Kom alle ingredienserne i en skål og rør dem grundigt sammen til en ensartet konsistens med et piskeris eller elpiskeren. Smag til med salt og peber og kom evt. cremen i en sprøjtepose.

#### ANRETNING

Rist rugbrødsskiverne sprøde på en brødrister.

Skær agurken midt over med et meget skråt snit, så du får lange ovale skiver, når du kører skærefluden på et mandolinjern. Skær 3-5 tynde skiver agurk pr. smørrebrød, vend agurkeskiverne med lidt salt og olie og lad dem trække i 5 minutter. Skær radiserne på langs i tynde skiver på mandolinjernet, kom dem kort i iskoldt vand og slyng dem i en salatslynge.

Kom skiftevis klatter af rygeostcreme, agurkeskiver og radiser på de ristede rugbrødsskiver. Drys til sidst med masser af fintsnittet purløg og dildkviste.



#### AAMANN SMØRREBRØD

Opskriften er fra bogen "AAMANN SMØRREBRØD" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2016.