

Røget laks og æble-peberrodsskum

12 stykker smørrebrød

1 side koldrøget laks, i en god, fast, nyrøget kvalitet

Peberrodsskum

1/2 l fløde

5 cm peberrod

saft og skal af 1 øko-citron

havsalt og friskkværnet peber

Anretning

2 sprøde danske æbler

1 skalotteløg

lidt ekstra skrabet peberrod

1 håndfuld dild

12 skiver rugbrød

smør til brødet

LAKS

Skær den hårde røghinde og det fede bugstykke af laksen, fjern de små nerveben og skær den i tynde skiver. Start med at skære skiver fra den kødfulde ende ved hovedet og skær ned mod halen.

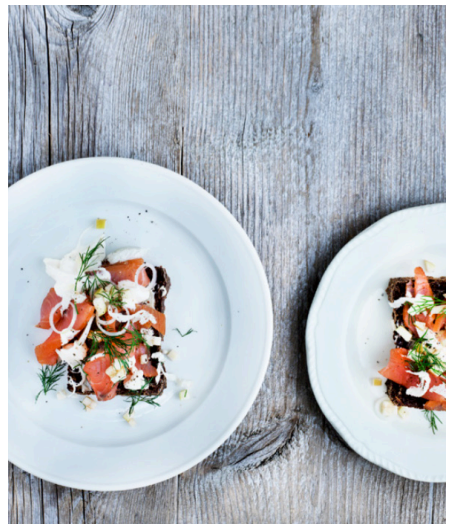
PEBERRODSSKUM

Pisk fløden let. Piskeriset skal kun lige trække spor i skummet. Bliiver fløden pisket for meget, vil den klumpe, når citronsaften tilsættes, da citronsyren samler fedtet i fløden.

Riv peberroden på den fine side af rivejernet og kom det i fløden sammen med citronsaft og -skal og smag til med salt og peber. Kom peberrodsskummet i en sprøjtepose.

ANRETNING

Smør rugbrødskiverne med smør. Læg lakseskiverne på brødet. Skær æblerne i fine tern og læg dem oven på laksen med løgringe, skrabet peberrod og dildkviste, kom klatter af peberrodsskum imellem de forskellige elementer.



AAMANN'S SMØRREBRØD

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