



Foto: Agneta Thorsèn

## Rökt laxsill

### Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé, (540 g)
150 g	kallrökt lax
2 msk	majonnäs
1 tsk	gräslök, hackad
0,5 krm	svartpeppar, nymald
0,5 dl	gräddfil
0,5 dl	crème fraiche
0,25 st	rödlök

### Tillagning

---

Krämig sill med smak av rökt lax.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt den rinna av i en sil.
2. Skär laxen i mycket små bitar. Blanda laxen med gräddfil, crème fraiche och majonnäs.
3. Skala och finhacka löken. Blanda ner röd- och gräslök i laxsmeten. Vänd ner sillen. Smaka av med peppar.
4. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Den är hållbar ca 1 vecka i kyl.