



### **Laxröra på tortillasnittar alt. Rostad fralla med löjrom**

2 vetetortillas (ca 20 cm i diameter)

300 g citrusgravad lax

2 röda små äpplen

1/2 rödlök

2 dl lätt crème fraiche

2 msk dijonsenap

150 g löjrom

**Portioner: 8**

Sätt ugnen på 175°C.

Skär varje bröd i 8 trekanter. Grädda i mitten av ugnen i 6–8 minuter.

Ta bort skinnet och hacka laxköttet. Kärna ur och tärna äpplena. Skala och

finhacka löken. Blanda ihop lax, äpple, lök, crème fraiche, senap och gräslök.

Vid serveringen:

Fördela röran på hälften av brödsnittarna. Lägg på de andra bröden lite snett och toppa med löjrom. Några gräslöksstrån ger ett extra festligt intryck.