LINDA BEN

Litlar dill laxasnittur



Eldunartími

10 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við alveg einstaklega góðar snittur sem saman stendur af nýja Finn Crisp snakkinu sem er með dill og graslauk, graflaxi, rjómaosti, capers og dilli.
Maður byrjar á því að stappa capers saman við rjómaostinn, svo sker maður graflaxinn niður og raðar á Finn Crisp snakkið og toppar svo með rjómaostinum og skreytið með meira capers og dilli.
Snitturnar eru alveg virkilega bragðgóðar og mæli ég með því að borða þær fljótlega eftir að maður útbýr þær svo þær séu vel stökkar.

Litlar dill laxasnittur

- Finn Crisp snakk með dill og graslauk
- Graflax
- 200 g rjómaostur
- 2 msk capers + meira til að skreyta
- Ferkst dill

Aðferð:

1. Raðið Finn Crisp á bakka.
2. Hrærið saman rjómaostinum og capers, stappið capersið saman við.
3. Skerið graflaxinn í sneiðar og skerið í bita. Raðið graflaxabitum á snakkið og setjið 1 tsk af rjómaosti yfir.
4. Skreytið með capers og fersku dilli.
5. Berið fram strax.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.