



## ITALIENSK SOMMERLAKS 42 PERSONER



### Ingredienser

42 skiver ferskrøget laks  
3 ds. Mascarpone-creme  
½ liter creme fraice, 38%  
1 glas dijon-honning sennep  
2 bdt. Purløg  
3 ds. Rød stenbiderrogn  
2 fennikel  
2 ds. Mozzarella minikugler  
2 pakker salat , blandet eller rucola  
Sandwichbrød, 22 skiver

### Fremgangsmåde

- Pisk mascarpone sammen med sennep, så den bliver cremet
- Hak purløg fint, og rør det i cremen (gem lidt til pynt), og smag til med salt og peber
- Skyl salaten og skær de 2 fennikel i meget tynde skiver på langs ad frugten.
- Brødene ristes i smør på en pande.
- Brødene halveres på skrå så de danner en trekant. Læg brødene på tallerkener.
- Fordel salaten på brødene.
- Læg en skive ferskrøget laks på hvert brød, og anret cremen med en teske ovenpå
- Halvér de små mozzarellakugler, og fordel dem oven på lakseskiverne
- Pynt derefter med lakserogn og fintskåret, rå fennikel og purløg.