



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

2 slags røget laks med røræg

Røræg med purløg

2 stk æg

½ pk purløg, frisk

2 slags røget laks

1 stk varmrøget laks (har været frosset)

150 g røget laks (har været frosset)

Det skal du have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

- 1. Røræg med purløg:** Slå æggene ud i en skål, pisk godt sammen og krydr med lidt salt og friskkværnet peber. Kom lidt olie på en pande og varm op til middelhøj varme. Hæld æggemassen på panden. Rør i massen, når den begynder at sætte sig. Vend rundt til den er næsten færdig, den må gerne være lidt blank i det og texturen lidt blød. Kom røræggen på en tallerken eller i en skål, så de ikke koger videre. Snit purløg og drys over røræggen.
- 2. Anret:** Pil skindet af den varmrøgede laks. Anret begge laks sammen med røræg.