

## Røget hellefisk m/rygeostcreme – ristet rugbrødstern

1 skive røget hellefisk pr. person  
300 gr. kartofler  
Ca. 150 gr. rygeost  
Evt. piskefløde  
1/1 finthakket rødløg  
2 spsk. hakket kapers  
1 spsk. dijonsennep  
Hakkede krydderurter  
Evt. purløg, estragon, dild  
Salt – peber

1 bdt. Radisser  
mix salat  
groft rugbrød i tern  
smør  
Dressing:  
olie – honning  
vineddike

Skræl kartoflerne – skæres i tern – koges møre i vand – salt.  
Afkøles – moses med en gaffel.  
Pisk rygeosten i – evt. lidt piskefløde.  
Rør resten af ingredienserne i.  
Smag til med salt og peber.  
Kom massen i den røgede hellefisk. *— Lange tynde skiver*  
Sættes på køl.

Rens radisser – skæres i skiver.  
Salaten skylles og plukkes.  
Vendes med radisser.  
Pisk dressingen sammen og smag til med salt og peber.  
Lige inden serveringen vendes dressingen i salaten.  
Rist rugbrødstern af i smør.  
Lægges på køkkenrulle.