

Den lille frokost – sådan gør du...

6 skiver toastbrød/brød – pensles med olie og knust hvidløg.
Bages i ovnen på 180 grader i 5-6 min.

150 gram frosne ærter eller friske ærter
2 stk. forårsløg / tynde porrer – skæres fint i strimler.

Ærter og forårsløg koges i lidt letsaltet vand i 4-5 min. (si vandet fra). Laves til mos med en stavblender. Køles ned. Læg en stor spiseske fuld på hver stk. brød

½ skive skåret fersk røget laks, rulles på den ene finger og sættes på toppen af brødet.
Pyntes med frisk dild / hakket persille – drysses med en smule salt på toppen.

Uhmhhh. God appetit.

