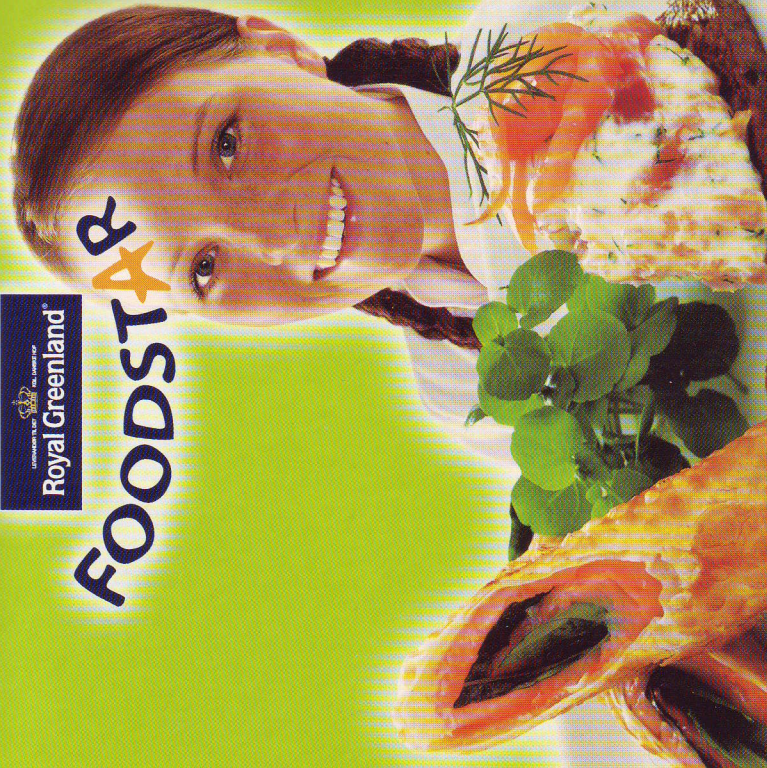


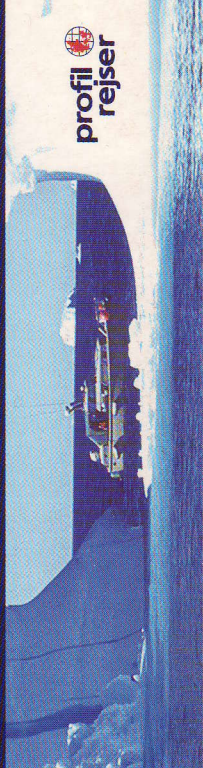
LEVERANDØR TIL ROYAL GREENLAND

Royal Greenland®

# FOODSTAR



**Stem og vind en rejse til Grønland  
på [www.foodstar.dk](http://www.foodstar.dk)**



profil  
rejser

Kære

ska' vi ikke prøve at lave **Bibis**

**Tapas Duo** næste gang vi ses?



Det skal vi bruge til 4:

**Laksetatar**

- 1 pk. Limemarineret Laks
- 1 dl Mascarpone (eller friskost naturel)
- 2 spsk. fløde
- 2 spsk. finthakket dild
- 1 finthakket skalotteløg
- 1/2 usprøjtet citron

**Sådan gør vi:**

**Laksetatar:** Skær laksen i tynde strimler. Rør Mascarpone (el. friskost) med de øvrige ingredienser. Smag til med revet citronskal og -saft, og vend laksen forsigtigt i cremen. Anret på ristet rugbrød.

Det skal vi bruge til 4:

**Lakseruller**

- 1 pk. Limemarineret Laks
- 1/2 bdt. frisk basilikum
- 1 plade filodej

**Sådan gør vi:**

**Lakseruller:** Dæk 1 skive laks med frisk basilikum og rul laksen sammen på den lange led. Skær kvadrater af filodejen og rul dem om laksen, så endene stikker ud. Steg rullerne gyldne i olivenolie. Del dem skråt på midten.

Kærlig hilsen



P.S. Se flere opskrifter på [www.foodstar.dk](http://www.foodstar.dk)

(mærke vinder du en tur til Grønland. Så kan du jo tage mig med!)

GO-CARD © 2003 · Tel. +45 33 91 70 40 · [www.go-card.dk](http://www.go-card.dk) · All Rights Reserved · Free Advertising Postcard # 6857

