

# En kanapè, kanskje?

Her kommer en kjapp oppskrift på en enkel og supergod kanapè som jeg lagde til nyttårsaftnen. Disse funker både som tapas og kanskje en liten forret? Jeg brukte bare en helt vanlig baguett som jeg ristet i ovnen, men det hadde nok vært vel så frekt med dansk rugbrød i firkanter eller bitte små Blinis (russiske pannekaker) hvis man har mer tid til overs. Jèg har ingen tid til overs for jeg pakker ned en hel leilighet og vanker på Maxbo med barna på slep way past bedtime. (Jepp, jeg er hun i blå jakke og hestehale som bestikker ungene sine med Kroneis og siden lar de rase av seg sukkerrushet ved å ta løpefart og hoppe i saccosekken, uten sko vel å merke).



## **Kanapè med røkelaks og løyrom**

(ca 12 stk)

*En baguett*

*En liten pakke skivet røkelaks*

*Litt lettrømme*

*Et halvt glass med løyrom eller lodderogn*

*En kvart finhakket rødløk*

*Litt dill til pynt*

Sett ovnen på 200 grader. Skjær baguetten i relativt tynne skiver og legg de på et stekebrett. Rist midt i ovnen, til de begynner å få litt farge, men FØLG MED, de brenner seg raskt. La avkjøle og oppbevar evt i en tett boks til du trenger de.

Legg så brødet på et fat. Dander med først røkelaks, så en klatt rømme, en halv ts løyrom, litt rødløk og dill på toppen. Veldig populært!

