

Rezept

Canapés mit Graved Lachs

Ein Rezept von Canapés mit Graved Lachs, am 23.04.2024

Zutaten

1 EL getrocknete Cranberrys
Salz
1 Baguette
Dill für die Deko

1 TL Dijon-Senf
60 g weiche Butter
ca. 300 g Graved Lachs

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Cranberrys sehr fein hacken. Mit dem Senf und 1 Prise Salz unter die weiche Butter rühren. Bis zum Bestreichen in den Kühlschrank stellen.

2. Das Baguette in 15 Scheiben schneiden (am besten mit der Brotmaschine, den Rest anderweitig verwenden) und mit der Cranberrybutter bestreichen. Die Lachsscheiben zu dekorativen Röschen drehen und daraufsetzen. Mit Dillspitzen dekorieren.