

Fladbrød med røget laks og peberrodscreme

Fladbrød:

165 gr spelt mel
50 g rugmel (mørk)
2 måleske NDS® Collagen (alle typer kan bruges)
1 tsk. groft salt
1 tsk. kommen frø
2 tsk. bagepulver
200 gr yoghurt naturel
1 spsk. honning
1 spsk. vand



Bland alle de tørre ingredienser. Tilsæt derefter resten af ingredienserne. Hvis en køkkenmaskine anvendes brug da dej krogen på medium hastighed i 3 minutter, indtil dejen er lind og hænger sammen som en dej.

Del op i 6 kugler og rul dem ud til ½ cm tykkelse.

Opvarm en pande på medium varme. Tilsæt olivenolie og steg 1 ½ - 2 minutter på hver side.

Peberrodscreme:

2 spsk. cremefraiche
Saften fra en ½ lime
20 g peberrod frisk revet

Smør peberrodscreme på et stykke fladbrød

Læg et par skiver røget laks ovenpå

Pynt med: Lidt salat, tomater røde og/eller gule, radiser i skiver, asparges, dild, persille.

Evt. frø og kerner

Opskrift kreeret af Charlie og Julie for Engholm NDS 05/2020