

Tunnbröd med rökt lax och pepparrotskräm

Tunnbröd:

165 g dinkelmjöl
50 g rågmjöl (mörkt)
2 mätskedar NDS® Collagen (alla sorter kan användas)
1 tsk grovt salt
1 tsk kumminfrön
2 tsk bakpulver
200 g yoghurt naturell
1 msk honung
1 msk vatten



Blanda först de torra ingredienserna och tillsätt sedan resten av ingredienserna. Om du använder en köksmaskin, ställ in degkroken på medelhastighet och kör i 3 minuter, tills degen är mjuk och hänger ihop som en deg.

Dela upp degen i sex kulor och kavla ut dem till 0,5 cm tjocklek.

Värm upp en panna på medelhög värme. Tillsätt olivolja och stek i 1,5–2 minuter på varje sida.

Pepparrotskräm:

2 msk crème fraîche
Juicen från 0,5 lime
20 g färskrivna pepparrot

Bred pepparrotskräm på en bit tunnbröd.

Lägg ett par skivor rökt lax ovanpå.

Garnering: Lite sallad, röda och/eller gula tomater, skivade rädisor, sparris, dill, persilja.

Eventuellt frön och kärnor.

Recept av Charlie och Julie för Engholm NDS maj 2020