

Lax och dill under krämigt täcke

Smördeg

Lax

Gul lök

Dill

Malen svartpeppar

2 kulor Mozzarella

4 dl riven västerbotten

2 äggulor

- 1) Sätt ugnen på 200
- 2) Lägg smördegen på en bakpappersklädd plåt. Mangla smördegen.
- 3) Skär lax och lök i tunna skivor och fördela över degplattan men inte ända ut till kanten. Skär dillen fint och fördela över laxen. Salta o peppra
- 4) Riv mozzarellan och blanda med västerbottningen. Strö blandningen över laxen.
- 5) Pensla kanterna med äggulorna och baka i ugnen i 15 – 20 minuter