



Smak fra havet

Kanapeer med røkelaks og dill

Forberedelse

1. Pisk egg til det skummer. Rør inn bokhvete mel, mel og bakepulver. Bland inn Alpro havre drikk til du får en glatt røre. Tilsett oljen.
2. Varm en teskje margarin i en stekepanne og fordel ca en teskje av røren for hver kanapee i pannen. La det være nok plass mellom hver kanapee, siden røren utvides litt under steking.
3. Stek kanapeene til toppen er tørr, snu og stek deretter den andre siden til de er gyllenbrune. Gjenta til all deigen er brukt.
4. Legg litt røkelaks på kanapeene og en liten teskje av Alpro yoghurt Naturell, legg deretter på litt rogn og pynt med dill på toppen.



4 porsjoner



30min



Ingredienser

- 2 egg
- 100 g bokhvete mel
- 75 g mel
- 1 ts bakepulver
- 1 ss olje
- 250 ml Alpro havre drikk
- 200 g røkelaks
- 6 ss Alpro Naturell yoghurt
- 4 ss rogn
- Frisk dill

Laget med

Alpro Naturell



Alpro Havredrikk Original

