Kanapéer med rakfiskrøre



Ingredienser

Rakfiskrøre:
♥ 120 g rakfisk (renset vekt, se tips)
♥ 100 g seterrømme (se tips)
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 vårløk
♥ kvernet salt og pepper

Tilbehør:
♥ grovt knekkebrød (eller andre varianter av brødbiter eller salte kjeks)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Rens rakfisken og mos den rene fisken med en gaffel til små biter.

Bland fisken med seterrømme og fint hakket rødløk og vårløk (spar litt hakket løk til pynt). Smak til med litt kvernet salt og pepper.

Brekk opp knekkebrød i biter eller finn frem kjeks eller andre type brødbiter.

Legg en klatt rakfiskrøre på hver bit.

Pynt med litt fint hakket rødløk og vårløk.

Oppbevar kjølig frem til servering.

Tips

♥ Rakfisk er fermentert ørret som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene rundt juletider. Rakfisk kan kjøpes i ulike styrkegrader alt etter hvor lang tid fisken har vært lagret. Jeg foretrekker den mildeste varianten. Jeg hadde et stykke rakfisk igjen etter julen på ca. 200 gram, men renset vekt ble ikke mer enn 120 gram.

♥ 100 gram seterrømme tilsvarer omtrent 1 dl. Ikke bruk lettrømme her fordi det vil gjøre at rakfiskrøren blir for tynn i konsistensen til at den holder fasongen oppå kanapéene. Du kan eventuelt bytte seterrømme med crème fraîche (men av samme grunn ikke lettvariant her heller).

♥ Jeg brukte her et veldig godt, sprøtt knekkebrød som jeg har kjøpt på et matmarked. Dersom du ikke får tak i dette, er det mye annet du kan bruke. Det kan være andre typer knekkebrød eller flatbrød (men det må være litt tykt for å tåle vekten av rakfiskrøren). Eller du kan bruke små kjeks (det kan være salte kjeks, ostekjeks eller lignende). Kanapéer kan også lages av små biter av brød, som du eventuelt kan steke i litt smør i forkant. Det blir også lekkert å steke små firkanter av butterdeig som du deretter topper med rakfiskrøren.

♥ Det går fint å lage rakfiskrøren klar dagen i forveien. Dekk til skålen med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet til dagen etter. Kanapéene bør serveres samme dag de er laget, og helst nokså raskt etter at de er laget dersom underlaget er knekkebrød som du vil at skal holde seg helt sprøtt.

♥ Gode alternativer til **rakfiskrøre** som også kan brukes til kanapéer er **Røkelakskrem** (se **Crostini med røkelakskrem**), **Krabbesalat (Krabberøre)** og **Skagensalat (Svensk skagenrøre)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kanapeer-med-rakfiskrore