

## Grillad laxklämma (För 4 pers)

En klämma där innehållet kan varieras i all oändlighet.

300 g gravad lax eller annan ädelfisk

2 tomater

2 kokta potatisar

1 liten rödlök

8 skivor tunnbröd

1 bit fetaost

Örtolja

1 dl olivolja

1 knippe hackade örter

(ex dill, basilika, citronmeliss)

### Tillredning:

- 1 Skär lax, tomat, potatis och lök i mycket tunna skivor.
- 2 Pensla tunnbrödet med örtoljan.
- 3 Täck brödet med lax, potatis och tomat. Lägg på en brödskiva och tryck ihop.
- 4 Skär i lagom stora bitar och pensla utsidorna med örtolja.
- 5 Lägg på grilljärn och grilla försiktigt. När brödet blivit vackert brunt läggs det på en varm sten för att bli genomvarmt.

### Servering:

Ät genast och drick ett glas ljust öl därtill.