



200 g	kallt benfritt laxkött delat i flak
80 g	ströbröd
2 msk	fettfri redning ( <b>se recept</b> )
0,6 dl	grovhackad lök
0,6 dl	grovhackad selleri
1,2 dl	finhackad persilja
1 tsk	revet citronskal
1 tsk	dijonsenap
½ tsk	Worcester sås
1 – 2	droppar tabascosås
1	lätvispad äggvita
	En halv portion oäkta vit sås ( <b>se recept</b> ), utan smör
2 tsk	finhackad färsk dill
2,4 dl	färska eller tinade djupfrysta örter

1. Värm upp ugnen till **180°**.
2. Blanda lax, ströbröd, fettfri redning, lök, selleri, persilja, rivet citronskal, senap, Worcester sås och tabasco i en stor skål och blanda noga. Tillsätt äggvitan och blanda försiktigt. Häll lite olivolja i en liten ugnspanna. Häll laxblandningen i ugnspannan och forma den till ett bröd. Baka färsbrödet i 30 – 45 minuter eller tills det är ljusbrunt.
3. Blanda den oäkta vita såsen med hackad dill och örter och värm upp såsen försiktigt, den får inte koka.
4. Lägg laxbrödet på ett fat och täck det med såsen. Servera omedelbart.