

Den 24 september träffades följande matlagare i vårt kök och lagade denna meny
Torbjörn, Stig, Gustav, Jan, Kjell, Mats J, Magnus, Christer, Johan, Bertil, Mats S
och Lars Ö. Värddar var Jan och Kjell
Förrätten tillagades av Stig, Mats J och Johan

Gravad lax med löjromskräm, gurka och pepparrot

Gravad lax hör högtider till! Tillsammans med en lyxig romkräm, hyvlad gurka och riven pepparrot blir detta en fräsch och magisk god förrätt med stil! Toppa gärna med färsk hackad dill för extra finess.

Ingredienser

4 portioner

Löjromskräm

1 dl smetana eller crème fraîche
80 g löjrom eller stenbitsrom
1/2 gurka
1 äpple
1 msk färskpressad citronjuice
300 g gravad lax
1 dl finriven pepparrot
1 dl plockad dill



Gör så här

Löjromskräm: Rör ihop Creme Fraiche och stenbitsrom **strax före** serveringen.

Hyvla gurkan längsmed, gärna med mandolin. Dela och kärna ur äpplet. Skär i strimlor och blanda med citronjuice.

Lägg laxen och gurka på en tallrik. Toppa med äpple. Ringla över löjromskrämen och toppa med pepparrot och dill.

VIN MOUSSERANDE VIN TORRT VITT

Salasar Crémant de Limoux

Brut

Frankrike

Languedoc-Roussillon

Crémant de Limoux

12 % vol. Produktnummer: Nr 7595

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, gröna äpplen, honungsmelon, kex, vit persika och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till lättare vegetariska rätter eller till rätter av fisk eller skaldjur.

