

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

LAXTARTAR PÅ FREDRIKS VIS



4 personer:

- 200 g salmalax
- 1 burk regnbågs- eller laxrom á minst 50 g
- 4 skivor danskt (färdigskivat) rågbröd
- 2 msk smör att steka brödet i
- 1 dl crème fraiche
- 1 msk dijonsenap
- 2 msk grovt hackad kapis
- 4 msk finriven pepparrot
- 1/2 dl hackad gräslök
- 1 dl strimlad salladslök
- 2 avocado
- 1/2 pressad citron
- Salt och vitpeppar

Dillvinäggrett:

- 1 knippe dill
- 1/2 dl olivolja
- 1/2 pressad citron
- 1 msk dijonsenap
- 3msk äppelcidervinäger
- salt och peppar

Att serva till:

- lite fina små salladsblad

Gör så här:

1. Tärna laxen i halvcentimeter stora kuber.
2. Finriv pepparrot (mängd efter tycke och smak), finhacka gräslök, grovhacka kapis och strimla (finskiva) salladslöken.
3. Blanda ner allt i crème fraichen med en klick dijonsenap. Spar lite gräslök som dekoration.
4. Smaksätt med salt vitpeppar och pressad citron. Ställ i kyl.

Under tiden gör vi vinägretten.

1. Hacka dillen grovt. Mixa dillen med samtliga ingredienser med stavmixer. Smaka av med salt, peppar och pressad citron.

Montering:

1. Stansa ut cirklar av rågbrödet och stek frasigt i smör. Placera stansen på tallrik och lägg tillbaka brödskivan i stansen. Råkar du äga fyra stansar kan du naturligtvis göra alla på en gång.
2. Dela, gröp ur och skiva avocadon på tvären. Spar några skivor som dekor.
3. Montera ett lager avocado på brödet. Fyll på med laxröra och lyft av stansen

lite försiktigt. Gör nu samma med resterande tallrikar. (Det går naturligtvis att skära fyrkanter av brödet om du saknar stans och klicka på laxröran. Är du snitsig kan forma röran till ägg med hjälp att 2 skedar).

4. Dekorera med en klick rom på varje och ett par skivor avocado. Srössla lite gräslök över. Ringla vinägretten runt på tallrikarna och strö ut lite salladsblad. Voila!