FISK

# Laxcarpaccio med blomkålscrème och sirapsskorpa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En fräsch förrätt med rena smaker som passar utmärkt till champagne. Den friska syran från laxen, citronetten och forellromen möter syran i champagnen och balanseras upp av krämigheten i blomkålscrèmen.

## INGREDIENSER

200 g salmalax i tunna skivor
75 g gurka
1 st schalottenlök
50 g edamamebönor
1 kvist dill
50 g forellrom
**Blomkålscrème (räcker till fler än 4 port)**
300 g blomkål, utan blast

1 dl vispgrädde
1 dl mjölk

**Citronette**
1 msk citronsaft
1 msk olivolja
1 msk olja med neutral smak
1 krm dijonsenap

**Sirapsskorpor**
1 bit fryst sirapslimpa eller kavring

## GÖR SÅ HÄR

1. Blomkålscrème: Skär blomkålen i mindre bitar och koka dem mjuka i mjölken och grädden. Mixa slätt. Smaka av cre?men med salt. Kyl ner cre?men.

2. Vispa eller mixa ihop ingredienserna till citronetten.

3. Sirapsskorpor: Värm ugnen till 200°. Skiva fyra supertunna skivor av den frysta sirapslimpan och lägg på en plåt klädd med bakplåtspapper. Ugnsbaka sedan brödskivorna i cirka 6?7 minuter, tills de är helt torra.

4. Skala, kärna ur och tärna gurkan. Skala och finhacka schalottenlöken. Blanda gurka, schalottenlök och bönor med citronetten, smaka av med salt.

5. Fördela laxskivorna på fyra tallrikar och strö på lite flingsalt. Strö grönsakerna och forellrommen över laxen samt ringla citronetten över. Klicka på blomkålscre?me och lägg på några dillkvistar. Toppa med skorpan och servera direkt.Receptet är skapat av Mattias Larsson.