



FISK

Misomarinerad salmalax

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Salmalax med supergoda asiatiska sushismaker.

Det här är den riktigt läcker måltid, om du nu gillar fisk i rå form. Härligt goda och samstämda smaker och en rätt som passar äta på tu man hand eller servera till fest. Salmalax är norskodlad med högsta kvalitet och behöver inte frysas för servering, då den i stort sett packeteras direkt efter uppfiskandet. Så som du köper den i handeln är den dessutom fri från både skinn och ben och gudomligt god.



INGREDIENSER

300 gram salmalax, backloin

marinad

3 deciliter vatten

0.5 deciliter ljus misopasta

Paprikacremè

1 styck hel normalstor inlagd paprika typ ica

4-6 centimeter wasabi från tub

Övriga ingredienser

2 styck tunt skivade salladslökar eller motsvarande mängd skivad mittdel av purjolök

200 gram repad svartkål

30 gram brynt smör

GÖR SÅ HÄR

1

Marineringstiden för laxen är inte medräknad i tillagningstiden. Koka upp vatten och misopasta, rör runt tills all miso löst upp sig och låt det sedan kallna helt. Lägg laxen tillsammans med den kalla misobuljongen i en plastpåse, massera runt misobuljongen runt laxen och lägg i kylskåp i minst 2 timmar med lite massering efter halva tiden. Lägg den repade svartkålen på bakplåtspapper på en ugnsplåt och rosta i cirka 15 minuter på 150 grader med jämn omrörning, så kålens alla sidor blir frasigt goda. Mixa paprika med wasabi till en slät smet.

2

Lägg nu den färdigmarinerade laxen på ett hushållspapper en stund för avrinning och skär i lagom stora mumsbitar. Bryn smör tills det fått en härligt nötig not. Lägg kålen i botten på ett fat, laxen, det brynta smöret, salladslök och toppa med paprikacremé.