FISK

Smörstekta laxmackor med pepparrotscremé

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **25 min** Portioner: **1-2**

En mumsig och smakrik smörstekt laxsmörgås.

Tror de flesta av oss gillar goda maffiga mackor och ännu bättre med härligt mycket smak och smörstekt bröd. Här använder vi oss av en mustigt god kavring som steks i smör och severas med kokt potatis, kallrökt lax och en supergod pepparotscremé, en Home run om jag får säga det själv!:)

25

INGREDIENSER

Pepparotscremé
1 deciliter creme d`isigny (ica select) eller smetana
1 tesked dijonsenap
1 matsked finhackad gräslök
0.5 kryddmått salt
1-2 teskedar flytande honung av det mörkare slaget
1 matsked finriven pecorinoost
1 tesked färsk limejucie
0.25-0.5 deciliter färsk finriven pepparot

Övriga ingredienser
4-6 skivor god kavring
0.25 deciliter finhackad rödlök
grovmald svartpeppar gärna tellicherry
200 gram kokt skivad potatis
200 gram kallrökt skivad lax
6 matskedar smör

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med pepparotscreménBlanda ihop alla ingredienser med den lägre angivelsen på pepparoten och ställ sedan i kylen och ta fram igen strax före servering, smaka då av om den är i behov av mer pepparrot.

2. Koka potatisen i skivor och låt svalna helt.Stek kavringen på båda sidor i smöret på medelvärme någon minut per sida och låt svalna.Strimla den skivade kallrökta laxen.Lägg brödet på tallrik och lägg på potatisskivor,

pepparotcremé, lax, rödlök och toppa eventuellt med lite mer riven pepparot eller gräslök och lite grovmald svartpeppar.