



Smørrebröd med akvavitsgravad lax och västerbottenkräm

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Smørrebröd med akvavitsgravad lax och västerbottenkräm smaksatt med fänkål och kummin samt citronsyrad gurka. Ger två stycken smørrebröd.



INGREDIENSER

2 skivor rågröd

Lax

150 g lax

2 msk socker

0,5 dl hackad dill

2 tsk skåne akvavit

Gurka

10 cm gurka

1 msk citronsaft

Västerbottenkräm

50 g västerbottensost

0,5 dl grädde

2 tsk vitvinsvinäger

1 äggula

1,5 dl rapsolja

2 tsk kumminfrö, mortlade

1 tsk fänkålsfrö, mortlade

salt

dill för garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Grava laxen; Blanda socker, salt, dill och akvavit. Massera in i laxen och lägg in i kylan minst 1 dygn, vänd efter halva tiden. (färdig gravad lax funkar bra, marinera då skivorna i akvavit 30 min och skölj av innan servering.

2

Ostkräm: koka upp grädde och blanda i riven ost tills smält, låt svalna.

3

Blanda äggula och vinäger med ostgrädden. Gå försiktigt i med olja likt en majonnäs. Tillsätt kummin, fänkålsfrö och smaka av med salt och eventuellt lite citron.

4

Gurkmatta; Skala gurkan och hyvla långsidan i skivor som täcker brödet, gärna på mandolin eller med osthyvel. Hyvla enbart "köttet" på gurkan och utelämna det vattniga kärnhuset. Marinera gurkan lite hastigt med citronsaft.

5

Montering; bred ett tunt lager ostkräm på rågbrödet, placera gurkskivorna likt en matta över brödet (på smörrebröd måste hela brödet vara täckt, det är en regel), spritsa sedan ett jämt lager ostkräm över gurkan. Snurra upp laxen lite läckert på smörgåsen och toppa med dill.

6

Njut med en kall akvavit, gärna Skåne Akvavit. Kom ihåg att inte servera akvaviten för kallt då aromerna försvinner. Servera kylskåpskall och smutta snarare än att "shot:a" för maximal njutning.