FISK

Lättgravad salmalax, syrad gurka, surdegskrisp, kalixlöjrom och ärtskott

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **120 min** Portioner: **6**

120

Lättgravad salmalax är en riktigt enkel och god förrätt som garanterat imponerar på dina middagsgäster!

INGREDIENSER

Lättgravad lax
500 g salmalax
0.25 dl socker
0.25 dl salt

Syrad gurka
1 st gurka
0.5 tsk salt
2 msk ättika

3 msk socker
6 msk vatten

Topping
80 g kalix löjrom
100 g philadelphia
1 st spisbrödknäcke
1 knippe rädisor, tunt skivade
1 ask ärtskott

GÖR SÅ HÄR

1. Gnid in laxen med salt och socker och lägg den på en tallrik, täck med plast och ställ in i kylen. Låt laxen dra till sig i 2 timmar.

2. Medan du väntar på laxen gör du i ordning gurkan. Använd en potatisskalare och skär långa tunna remsor av gurkan och lägg dem i en form. Häll på ättika, salt, socker och vatten ? låt gurkan stå i lagen tills det är dags att lägga upp.

3. Ta fram laxen ur kylen. Skär tunna skivor av laxen och lägg upp dem snyggt i en cirkel i mitten av tallriken på fyra tallrikar. Häll av gurkan och rulla ihop remsorna till snygga rullar. Lägg två rullar på varje tallrik. Spritsa ut philadelphia och toppa med tunt skivad rädisa.

4. Toppa med lite löjrom ovanpå laxen och strö över krossat spisbröd. Garnera med ärtskott.