FISK

# Sashimi på lax med syrlig äppel- och pepparrotssallad, smörstekt bröd & honungsfraiche

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Denna förrätt blir en härlig öppning på middagen med ett par mjälla skivor färsk lax, hettan från pepparroten och syran från äpple, fint ackompanjerat av en skiva smörstekt surdegsbröd med en len honungsfraiche som avrundar i gommen.

Det här är en förrätt som får mina tankar att sväva iväg till skärgården och den svenska sommaren. Att den sedan är busenkel att förbereda gör ju inte saken sämre.

## INGREDIENSER

1 paket salmalax, ca 500g
1 st syrligt äpple

50 g färsk pepparrot
1 knippe färsk dill
1 st citron
4 skivor surdegsbröd
30 g smör
1 krm fänkålsfrön
1.5 dl creme fraiche
2 msk flytande honung
salt & vitpeppar

## GÖR SÅ HÄR

1. Tärna äpplet i små tärningar och lägg i en skål. Skala pepparroten och riv den fint över äpplet. Skär ner dillen och dela citronen på längden. Skär den i klyftor och pressa över en klyfta över äppelsalladen. Blanda om salladen.

2. Skiva surdegsbrödet i lagom skivor och hetta upp en stekpanna. Ta i fänkålsfröna och låt dem rosta i 10 sekunder. Ta i smöret och stek brödet. Ta upp på hushållspapper.

3. Blanda creme fraiche med honung och smaka upp med salt/vitpeppar.

4. Skiva laxen i tunna skivor och lägg upp alltsammans snyggt och prydligt. Garnera med en citronklyfta och en dillvippa.