



Rostad macka med rökt lax, dillkräm och friterad kapris

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Rökt lax på rostat eller grillat bröd sitter alltid rätt. Här med citrondillkräm och friterad kapris.

Är inte detta en liten anrättning som vi typiskt kommenterar "varför gör vi inte det oftare, det är sååå gott och så enkelt"?

Det tar inte många minuter att rada upp några rostade mackor och toppa dem med lite gott. Grejen är alltid att komma på det, eller hur? Jag såg en bild och blev jättesugen. Jag var väldigt frestad att tillsätta senap i krämen - klassiskt till lax som i till exempel hovmästarsås mm. Jag hejdade mig dock. Den här mackan skulle inte smaka helt som vanligt, tänkte jag. Den smakar istället som typiskt pålägg i amerikansk bagel. Senapen sparar jag till en annan gång.

Friterad kapris smakar inte alls som vanlig inlagd utan den får en snäll nötig smak. Gillar du det inte i vanliga fall så ge den friterade en chans. Anpassa mängderna till antalet mackor du vill göra. Kanske två små per person istället för en stor? Rejält surdegsbröd mättar mer än ljust mjukt rostat bröd.

Ska mackan med på picknick lägger du bara allt mellan två bröd.

För lowcarb och lchf skippar du brödet och gör laxrullar med fyllningen som ätes i ett grönt blad.





INGREDIENSER

4 skiva rostad eller grillat bröd (stora)
8 skivor rökt lax (antal beroende på storlek)
200 g färskost typ philadelphia
50 g fet yoghurt, typ turkisk
1 st citron, saft till krämen + skivor till servering
0.25 tsk lökpulver
1 knippe dill (frusen går bra, även torkad om det kniper)
2 msk kapris (jag gillar italiensk kapris i salt men det kvittar)
4 blad grönt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Om du använder kapris i salt måste den saltas ur. Skölj bort allt salt, lägg den i vatten, byt vattnet och skölj igen - upprepa flera gånger tills den kraftiga saltsmaken är borta (smaka). Torka den sedan på hushållspapper.
- 2** Vispa för hand 2/3 färskost med 1/3 turkisk yoghurt till en len kräm - ska vara rikligt på brödsnivorna. Pressa färsk citronsaft och blanda i lagom mängd, lite åt gången tills du är nöjd. Salta och peppra. Smaka av. Hacka dill och blanda i tills du är nöjd - vissa älskar dillsmaken, andra vill ha den lite mer i bakgrunden.
- 3** Hetta upp olja i en stekpanna och lägg i kaprisen när oljan är het. Friterar den snabbt. Den får en nötaktig doft när den är klar och bleknar i färgen - mer åt svagt brunt än grönt. Detta går ganska fort och passa så att du inte bränner den. Om kaprisen är sköljd och inte torkat helt kan det sprätta i oljan när du lägger i den i pannan. Var försiktig.
- 4** Montera mackorna så de ser vackra och goda ut, dekorera eventuellt med lite dill och en citronskiva, dra ett varv på pepparkvarnen!