



Laxcarpaccio med blomkålscrème och sirapsskorpa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En fräsch förrätt med rena smaker som passar utmärkt till champagne. Den friska syran från laxen, citronetten och forellromen möter syran i champagnen och balanseras upp av krämigheten i blomkålscrèmen.



INGREDIENSER

200 g salmalax i tunna skivor

75 g gurka

1 st schalottenlök

50 g edamamebönor

1 kvist dill

50 g forellrom

Blomkålscrème (räcker till fler än 4 port)

300 g blomkål, utan blast

1 dl vispgrädde

1 dl mjölk

Citronette

1 msk citronsaft

1 msk olivolja

1 msk olja med neutral smak

1 krm dijonsenap

Sirapsskorpor

1 bit fryst sirapslimpa eller kavring

GÖR SÅ HÄR

1

Blomkålscreme: Skär blomkålen i mindre bitar och koka dem mjuka i mjölken och grädden. Mixa slätt. Smaka av cremen med salt. Kyl ner cremen.

2

Vispa eller mixa ihop ingredienserna till citronetten.

3

Sirapsskorpor: Värm ugnen till 200°. Skiva fyra supertunna skivor av den frysta sirapslimpan och lägg på en plåt klädd med bakplåtspapper. Ugnsbaka sedan brödsnivorna i cirka 6-7 minuter, tills de är helt torra.

4

Skala, kärna ur och tärna gurkan. Skala och finhacka schalottenlöken. Blanda gurka, schalottenlök och bönor med citronetten, smaka av med salt.

5

Fördela laxskivorna på fyra tallrikar och strö på lite flingsalt. Strö grönsakerna och forellrommen över laxen samt ringla citronetten över. Klicka på blomkålscreme och lägg på några dillkvistar. Toppa med skorpan och servera direkt. Receptet är skapat av Mattias Larsson.