

Varmrökt Lax med Gräddfilsaladåb och friterad potatisbrioche.

(4 personer)

50-75 g rökt lax per person

Gräddfilsaladåb

3 dl gräddfil
2 msk hackad röd lök
2 msk hackad gul lök
2 msk hackad gräslök
2 msk hackad dill
Avsmaka med salt o peppar
3 blad gelatin



Tillagning: Blötlägg gelatinet. Blanda gräddfil med all sorts lök och dillen. Krama ur gelatinbladen och värm/smält i lite vatten. Rör ner i gräddfilen. Häll i en fyrkantig liten form. Låt stelna i frysen i ca 50 minuter. Skär i skivor före servering.

Potatisbrioche

200 g vetemjöl
75 g mjölk
25 g smör
1 ägg
8 g jäst
Salta väl
En god olivolja
300 g pressad potatis. Salta väl
Rapsolja till fritering ca 180 grader.
Färgrik sallad

Tillagning: Gör en vanlig vetedeg men uteslut sockret. Blanda alla ingredienser i en bunke, knåda i 15 minuter. Låt degen sedan vila i rumstemperatur under handduk i 30 minuter. När degen är färdigjäst, blanda i den pressade potatisen. Forma bollarna till ca "en fem-kronas" diameter. Friterar bollarna gyllenbruna i het kallpressad rapsolja ca 180 grader. Servera med lite olikfärgad sallad och en god olivolja.