

Laxcarpaccio

med lime, ingefärsmarmelad och masserad broccoli

Receptet är beräknat till 8 personer och följande behövs:

350 gr skinn och benfri laxfilé

Ingefärsmarmelad:

1 schalottenlök

1 vitlöksklyfta

2 msk finhackad färsk ingefära

1 röd pepparfrukt

2 limefrukter (skal och saft)

½ dl strösocker

1 dl vitt vin

2 krm salt



Gör så här:

Ingefärsmarmelad

Finhacka schalottenlök, vitlök, ingefära och pepparfrukt.

Riv limeskalet fint. Pressa limesaften och spara den.

Koka schalottenlök, vitlök, ingefära, pepparfrukt och limeskal tillsammans med strösocker och vitt vin. Låt koka utan lock på svag värme tills vätskan nästan dunstat bort.

Rör ner limesaften i grytan. Salta och koka upp och låt koka tills marmeladen har rätt konsistens. Marmeladen ska fortfarande vara flytande.

Masserad Broccoli

Dela broccolin i små, små fina buketter. Lägg buketterna i en rymlig beredningsskål. Slå på ½ dl god olivolja, lite flingsalt och pressa över saften från en halv citron. Massera in ingredienserna ordentligt i broccolin och smaka av med eventuellt mera salt och citron efter behag.

Skiva laxen när den är lätt tinad så tunt som möjligt med en vass kniv. Fördela skivorna och lägg upp snyggt på tallriken. Pensla rikligt med marmelad ovanpå laxen. Garnera med ca 5 buketter masserad broccoli.

Låt stå i rumstemperatur 15 minuter och servera med flingsalt och nymald svartpeppar.