

Västerbottenslax med löjrom och grön sparris

6 personer

Tillagningstid: 20 min + ca 10 min i ugn

Ingredienser

6 tunna skivor färsk laxfilé (à ca 75 g)
2 dl riven västerbottenost
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
2 dl vispgrädde

Garnering

1 liten rödlök
50 g löjrom (alt. röd kaviar)
12 st dillkvistar
12 st gröna sparris
6 salladsblad (t ex cosmopolitan)



Tillagning

1. Sätt ugnen på 200°. Lägg ut laxskivorna på arbetsbänken och fördela den rivna osten på skivorna, salta och peppra. Rulla ihop till rullar och lägg i en ugnssäker form. Häll över grädden. Så här långt kan rätten förberedas innan tillagning i ugn.
2. Stek ca 10 min mitt i ugnen. Ös laxen med grädde efter halva tiden.
3. Koka grön sparris al dente.
4. Skala och finhacka löken.
5. Lägg en laxrulle på ett delat salladsblad på varje tallrik. Garnera med en nypa lök (nypa, ej för mycket!), löjrom och dillkvist. Lägg 2 gröna sparris intill rullarna. Skeda lite extra gräddsås runtom. Drag lite nymald svartpeppar över tallriken.