

Lax i italiensk marinad med creme fraiche och parmesanflarn

Lax i Italiensk marinad (4 personer)

Tunt skivad färsk lax	200-250 gr
Olivolja	1 dl
Paprika, gul, röd och grön	1 msk av vardera extremt fint tärnad.
Oliver, svarta, skivade	1 msk
Vitlösklyfta,pressad	1 st
Basilika	1 krm
Oregano	1 krm
Creme fraiche	1 matsked per person



Parmesanflarn (14 personer)

Vetemjöl	50 gr
Salt	2 krm
Smör, skirat	25 gr
Äggvitor	3-4 st
Permesanost,riven	4 msk
Salt	2 krm
Smör, skirat	25 gr

Fördela laxen på kall tallrik. Salta och peppra. Blanda övriga ingredienser och fördela över laxen. Låt marinera minst 30 minuter före servering.

Blanda vetemjöl, 3 äggvitor, parmesanost och salt. Tillsätt det skirade smöret. (Om smeten verkar för tjock så blanda i den sista äggvitan.)

Bred ut på silpatmatta till avlång flarn. Strö över parmesanost och lite paprikapulver. Grädda i 175 gr till vacker gyllenbrun färg. Låt svalna på silpatmatta.

Servara laxen med lite flingsalt, en kula creme fraiche och ett parmesanflarn.