

## Lättrökt Salmalax med jordärtskockscreme och vintersallad

### Recept för 4 personer

Tillagningstid: ca 1 tim

### Ingredienser

200 gram Salma lax  
1 msk socker, 1 msk salt,  
vitpeppar

### Jordärtskockscreme:

200 gram skalade jordärtskockor  
1 schalottenlök  
1-2 dl grädd-mjölkblandning  
salt, peppar, smör

### Timjanäpple:

2 st Granny Smith äpple  
2 dl Cider  
1 st Citron, skal och saft  
2 kvistar timjan  
2 st lagerblad  
smaka av med lite socker

### Picklade rotfrukter:

3 dl vatten  
2 dl socker  
1 dl ättika  
4 lagerblad  
3 st stjärnanis  
Rotfrukter; t.ex. olikfärgade morötter, palsternacka, tunt hyvlade.  
Schalottenlök i ca 1 cm skivor

### Tillagning

Börja med att sockersalta och peppra laxen och låt stå ute i rumstemperatur medan ni förbereder resterande.

Skär ner jordärtskockorna och löken i mindre bitar, fräs i lite smör utan att de tar färg. Häll över grädd/mjölkblandningen och låt koka tills kockorna är mjuka. Lyft upp jordärtskockorna med lite vätska och mixa till en slät creme, smaka av med salt och peppar. Låt svalna.

Koka upp cidern med citron, socker och kryddorna. Skala och tärna äpplen och lägg i lagen. Sjud försiktigt så att äpplen behåller sin krispighet. Låt svalna i kyl.

Koka upp 1-2-3 lagen med kryddorna, slå den över dom hyvlade rotfrukterna och löken, sjud upp. Viktigt att grönsakerna är lite krispiga. Häll upp grönsakerna och låt svalna i kyl.

Torka av laxen på ytan och lägg ner den i röken en stund, till den fått en lättrökt ton.

Skär upp i skivor eller kuber. Servera rätten med örtolja och lite färska örter.



**Värd: Lars Böcker**

**Vice värd: Marcus Nemrin**