

Brummers limelax-carpaccio (4) pers.

Gör så här:

Laxen:

Skär laxen när den fortfarande är lätt frusen i cirka 1½ mm tunna skivor. Lägg skivorna efterhand på förrättstallriken. De skall ligga kant i kant, fyll hela tallriken.

Vispa samman ingredienserna till marinaden och pensla ut den över laxen. Se till så att allt kött blir marinerat. Rör ihop senap grädde och limesaft till en jämn, lätt krämig sås. Reglera senapsmängden så att det blir rejält sting i såsen. Rippla såsen över laxen och garnera med en limeskiva.

**Servering:**

Serveras med focciabröd.

Ingredienser:

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 400 g | Lax djupfryst, skinn o benfri |
| | Marinad: |
| 4 st | limefrukter (saften) |
| | olivolja samma mängd som limesaften |
| | Örtblandning: |
| | persilja färsk |
| | gräslök färsk |
| | körvel färsk |
| | dragon färsk |
| | Dekoration: |
| 1 st | limefrukt |
| 1 kruka | citronmeliss |
| | Sås: |
| 1 msk | Senap Dijon (stark) |
| 1 dl | Grädde visp |
| | limesaft koncentrerad |
| | Servering: |
| | Foccaibröd |