



## Förrätt:

### Laxinbakad forellromstartar med lime sås

8 personer:

#### **Potatis- och västerbottenplättar:**

120 g riven potatis  
120 g riven Västerbottenost  
10 g vetemjöl  
1 ägg  
Svartpeppar

#### **Forellromstartar:**

120 g forellrom  
2 msk grovskuren dill  
1 msk grovhackad gräslök  
1,5 msk hackad rödlök  
1 urkärnad och tärnad tomat  
½ msk sambal oelek  
Smält smör  
8st tunna laxskivor  
Salt & citronpeppar

#### **Lime sås:**

1dl fiskfond  
1 pressad lime  
1 tsk honung  
½ dl grädde  
Salt och vitpeppar  
30 g smör

#### **Dekoration:**

Strimlad smörstekt purjolök  
Forellrom till såsen.

#### **Potatis- och västerbottenplätt:**

Blanda ägg och vetemjöl  
Torka av den rivna potatisen  
Tillsätt potatis, ost och peppar – blanda väl.  
Stek plättarna gyllenbruna i en plättagg/stekjärn.  
Placera plättarna på ugnsplåtar med bakplåtspapper

#### **Forellromstartar:**

Låt forellrommen rinna av i en finmaskig sil och blanda sedan samman med övriga ingredienser.

Skeda upp blandningen i en kupolformad hög på plättarna. Lämna lite marginal till kanten på plätten.

Stansa ut cirkelrunda bitar av laxen som är något större än plättarna i storlek. Täck romblandningen med laxskivan. Pensla med smör, salta och peppra.

Sätt ugnen på 200°C - förbered limesåsen.

Obs! Tartarerna sätts in i ugnen max 5min, strax innan gästerna sätter sig till bords.

#### **Lime sås:**

Koka upp fiskfond, grädde och honung.  
Smaka av med lime salt och vitpeppar.  
Värm upp såsen strax innan servering och tillsätts smöret i omgångar. Vispa upp såsen med mixer.

Fräs strimlad purjolök 10 sekunder.  
Servera laxtartarer och lime sås på *varma* tallrikar. Garnera med ett par strån gräslök och smörfräst purjolök.