

## Förrätt: Böcklingbakelse med kaneläpple



Ingredienser till 4 pers:

- 250 gr Rökt böcklingfilé
- 1 msk. Äppelcidervinäger
- 1 dl vatten
- 1/2 äpple (stort fast syrligt)
- 1 bit kanelstång
- 1/4 liten gul lök
- ca 120 gr inlagda rödbetor
- 0.75 dl Crème fraiche 34%
- 2 msk kapris
- 1 krm malen kryddnejlika
- 4 skivor kavring
- 2 1/2 hårdkokt ägg (hackat)
- salt och vitpeppar efter smak.
- 8 strå färsk gräslök
- Ärtskott till garnering.



### **Gör så här:**

1. Blanda vinäger och vatten. Skala, dela, kärna ur och skär äpplet i tärningar. Lägg dom i vinägerblandningen. Tillsätt kanelstången. Ställ kallt i kylan ca 1 timme.
2. Skala och finhacka löken. Skär rödbetorna i små tärningar. Sila av äppeltärningarna och ta bort kanelstången.
3. Blanda crème fraiche med lök, rödbetor, kapis och kryddnejlikor samt hälften av äppeltärningarna. Smaka av med salt och vitpeppar.
4. Rensa böcklingen fri från skinn och ben och dela i bitar.
5. Vänd ner böcklingen men spara några fina bitar till garneringen.
6. Stansa eller skär ut en rundel från varje kavringsskiva i lagom storlek med hjälp av ett glas.
7. Klipp av botten på ett plastglas som passar i storlek med kavringen. Sätt glaset upp och ner över kavringen. Fördela böcklingröran på skivorna. Toppa med resten av äppeltärningarna, hackat ägg, salt och böcklingen. Dra av plastglaset. Lägg två strå av gräslök i kors överst. Garnera tallriken med ärtskotten.