

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

CRÈME NINON MED KALLRÖKT LAX, PEPPAROTSCRÈME & PARMESANSTÄNGER

4 personer:

- Frysta gröna ärtor, 600g
- Schalottenlökar 2 st
- Smör att steka i 2 msk
- Hönsbuljongtärningar 2 st (går även bra med grönsaksbuljong)
- Vitt vin, torrt 2 dl
- Sherry, 3 msk
- Citron, saften från 1/2
- Vitpeppar, 2 krm
- Salt, ev 1 krm

Parmesanoststänger:

- Smördeg, 1 pkt kyld
- Ägg, 1 st
- Parmesanost, ca 1 dl riven

Pepparotscrème:

- Crème fraîche, 2 dl
- Pepparrot, 1 dl finriven

Topping/ att servera till:

- kallrökt lax, 4 skivor
- Dill som dekor
- Champagne, Ca 1 dl eller annat torrt mousserande vin av bättre sort.