

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS
CRÈME NINON
MED KALLRÖKT LAX, PEPPARROTSKRÈME &
PARMESANSTÄNGER



4 personer:

- 600g frysta gröna ärtor
- 2 schalottenlökar
- 2 msk smör att steka i
- 4 dl vatten
- 2 hönsbuljongtärningar (går även bra med grönsaksbuljong)
- 2 dl torrt vitt vin
- 2 dl grädde
- 3 msk sherry
- Saften från 1/2 citron
- 2 krm vitpeppar
- ev lite salt

Parmesanoststänger:

- 1 pkt kyld smördeg
- 1 ägg
- ca 1 dl riven parmesan

Pepparotskrème:

- 2 dl crème fraîche
- 1 dl finriven pepparrot

Topping/ att servera till:

- 4 skivor kallrökt lax

Gör så här:

Börja med parmesanoststängerna:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Vispa upp 1 ägg och finriv parmesanost.
3. Skär smördegens kortsida i ca 1,5 breda strimlor. De är ju grymt goda som drinktillbehör eller snacks så gör några extra.
4. Doppa strimlorna i ägggröran och sedan i den rivna osten.
5. Lägg på bakplåtsklädd plåt och grädda i 7-8 minuter eller tills de har fått fin färg. Håll koll! Riv gärna lite extra ost på stängerna precis efter du tagit ur ugn. Ställ att svalna.

Pepparotskrèmen:

1. Finriv pepparoten och blanda med crème fraîche.

Soppan:

1. Skala och finhacka schalottenlöken. Stek på medelvärme i smör tills den blir mjuk men utan att få färg.
2. Koka upp vatten och tillsätt buljongtärningar. Sänk värmen och

- dill som dekor
- Ca 1 dl champagne eller annat torrt mousserande vin av bättre sort.

tillsätt ärtor, lök, vin och lite svartpeppar. Låt sjuda (ej koka) i 7-8 minuter. Häll sedan i mixer och mixa slät.

3. Sila soppan tillbaka i kastrull. Låt koka upp, sänk värmen och tillsätt grädde, sherry, citronsaft och låt sjuda ytterliggare några minuter. Smaka av med peppar och eventuellt lite salt.

Servering:

1. Servera soppan i djupa tallrikar eller skålar. med varsin parmesanstång på kanten. Toppa med en klick pepparrotscrème, små "laxrosor", en dillkvist och till sist droppar du över champagne.

Njut!