

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

LAXTARTAR MED LÖJROM & KAPRISMAJONNÄS



4 personer:

- 75g gravad lax
- 75g kallrökt lax
- 75g rå lax (sushi-kvalitet)
- Ca ½ dl hackad dill
- 1 äggula
- 3-4 cl cognac
- 1 dl majonnäs
- 2-3 msk kapris
- Nymalen svartpeppar
- Löjrom
- Citron
- Dillkvist till garnering

Gör så här:

1. Hacka ner laxen i små bitar, blanda i äggulan, en skvätt cognac och dill. Smaka av med citronsaft och nymald svartpeppar. Dill och peppar (även salt) kommer naturligt med den gravade laxen, så hur mycket som man själv tillför beror lite på hur mycket av smakerna som slår igenom i råvaran.
2. Krama ur kaperisen och hacka. Blanda med majonnäsen och smaka av med citron, salt och peppar

Servering:

1. Gör cirkulär form av tartarsmeten fördelat på fyra tallrikar.
2. Lägg en klick kaprismajonnäs ovanpå som sen toppas med löjrom. Lägg gärna en bit citron och en dillkvist som extra garnering vid sidan om tartaren så har var och en möjlighet att tillföra extra smakförstärkning samtidigt som det ser fint ut.

