

Bubbelplock

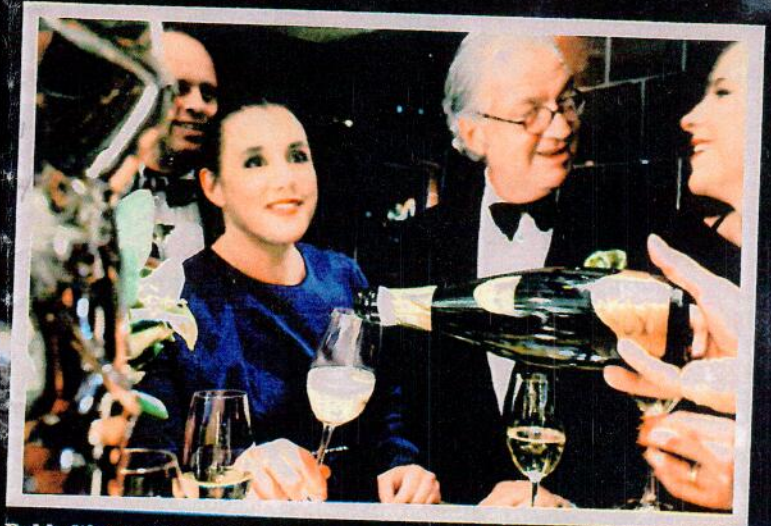
CHIPS MED CITRUSCRÈME OCH LÖJROM

Löjligt enkelt, och löjligt gott. Klicka på crème och löjrom strax före servering så mjuknar inte chipsen.

FÖR 6-8 PERSONER

Vispa 1 dl **crème fraîche** till en fast kräm med elvisp. Blanda ner finrivet skal av ½ **citron**. Spritsa eller klicka krämen på **mandelpotatiships** eller **lantchips** (ca 70 g). Toppa med **rom**, t ex löjrom (80 g), och **dillvippor** eller **gräslök**. Mal över lite **svartpeppar**. Servera genast.

FÖR ALLA Fri från gluten och ägg, men kontrollera innehållet i chipsen. Gör laktosfri: använd laktosfri **crème fraîche** och kontrollera innehållet i chipsen. Gör mjölkproteinfri: byt **crème fraîche** mot mjölkfritt alternativ, t ex **Sour Supreme**, och kontrollera innehållet i chipsen.



Bubbeltips *La Vida al Camp* (129 kr, nr 7776), *Deutz, brut Champagne* (349 kr, nr 7487) eller alkoholfria *Arc-en-Ciel* (49 kr, nr 1932).

Förrätt

ASIATISK HAVSCKOCKTAIL

Fräscha smaker i ett glas. Ponzu är en japansk syrlig säs, här gör Broms sin variant med apelsin, lime och citron.

FÖR 6-8 PERSONER

1 paket frysta **pilgrimsmusslor** (200 g)

300 g skinnfri **laxfilé**, gärna **salma-lax** eller **Finestlax** från Lerøy

1 **mango**

4 **rädisor**

2 **salladslökar**

½ **röd chilifrukt** (t ex **spansk peppar**)

½-1 msk **finriven ingefära**

1 msk **sesamfrön** (gärna **svarta och vita**)

1 **avokado**

ca 80 g **lax- eller forellrom**
dillvippor eller **koriander** till
garnering

PONZUDRESSING

2 ½ msk **japansk soja**

2 msk **färskpressad apelsinjuice**

2 msk **färskpressad limejuice**

1 msk **färskpressad citronjuice**

1 msk **olivolja**

GÖR SÅ HÄR:

1. **Nyårsafton, 4-5 timmar före servering:** Tina pilgrimsmusslorna.
2. Dela, kärna ur och skala mangon. Skiva rädisor och salladslök tunt.
3. Skär lax, pilgrimsmusslor och mango i cm-stora bitar.
4. Dela, kärna ur och strimla chilin.
5. Blanda lax, pilgrimsmusslor, mango, rädisor, salladslök, chili och ingefära utan att röra runt för mycket. Ställ i kylan.
6. Rosta sesamfröna i en torr stekpanna.
7. **Ponzudressing:** Blanda ihop ingredienserna till dressing. Ställ i kylan. Hit kan förberedas.
8. **15 minuter före servering:** Dela, kärna ur och gröp ur avokadon. Skär i cm-stora bitar. Blanda lax- och skaldjursblandningen med avokadon. Lägg upp i glas. Ringla över dressing. Garnera med laxrom, sesamfrön och dill eller koriander.

FÖR ALLA Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.

Dryckestips *Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve* (94 kr, nr 5244) eller alkoholfria *Natureo Free Muscat* (49 kr, nr 1912).

