



LJUMMEN LAXCARPACCIO I SMÖRAD KALVBULJONG MED RIVEN PEPPARROT

EN FRÄSCH SOMMARRÄTT MED MYCKET SMAK, MEN UTAN SÄRSKILD MÖDA.
DET VAR TOMAS TRÄGÅRDH SOM SKAPADE DEN FÖR 25 ÅR SEN PÅ SIN FANTASTISKA
RESTAURANG "PRIMÖR" I MALMÖ.

Salta och peppra laxskivorna. Låt dem ligga i rumstemperatur i cirka
20 minuter. Värm fyra stora djupa tallrikar och lägg upp laxen i "vågform".

Koka upp kalvfonden. Mixa ner smöret med mixerstav. Smaka av med
salt och peppar. Häll kalvfonden över fisken. Strö över pepparroten.
Fördela rommen och garnera med rödlök och dill.

Servera omedelbart med nykokt pressad potatis. I glaset: Vionnière eller
Chardonnay (exempelvis Chasagne Montrachet).

4 PORTIONER

600 g färsk rå lax i lövtunna skivor
salt och nymalen vitpeppar efter smak
3 dl kalvfond (t.ex. Touch of taste)
50 g rumstempererat smör
4 msk nyriven pepparrot
40 g löjrom eller forellrom
1 msk hackad rödlök
dillblad till garnering
salt och nymalen peppar efter smak