

# Läckra zucchiniplättar med kallrökt lax.

Linnéa har tagit fram en varmrätt som passar perfekt till mousserande vin.



2 PORTIONER



20 MIN

Fisk

Smårätter

Grönsaksrätter

## Ingredienser:

1 zucchini  
5 cm purjolök  
2 ägg  
3 msk mjölk  
100 g fetaost  
2 tsk fiberhusk  
200 g kallrökt lax i skivor  
Crème fraiche  
1 rödlök  
Färsk dill  
Löjrom

## Gör så här:

1. Riv zucchini på ett rivjärn. Lägg i en finmaskig sil och salta lätt. Låt ligga i cirka 20 minuter. Krama ur all vätska.
2. Finhacka purjolöken, blanda med ägg, riven zucchini, mjölk, smulad fetaost och fiberhusk.
3. Hetta upp ett plättjärn och klicka i smör. Häll i cirka 1 msk smet i varje

rundel och platta ut. Stek på låg värme i cirka 2 minuter per sida, eller tills de fått fin färg. Lägg upp på ett fat.

4. Lägg upp zucchiniplättar på två tallrikar. Placera ut tunna skivor av lax. Spritsa eller klicka ut creme fraïche på laxen. Skeda ut löjrom. Skala och finhacka rödlöken och strö den tillsammans med den färska dillen över lax och zucchiniplättarna.

## Dryck till Zucchiniplättarna:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

### Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

---

Doften är medelstor och angenäm med inslag av solmogna päron och äpplen. Smaken har en trevlig fruktsötma med inslag av gula frukter, päron och äpple och kex. Det finns en angenäm balans med mjuka men uppfriskande bubblor.



Vilka butiker har drycken?

---

## Aveleda Alvarinho

Systembolagsnummer: 73576

109,00 kr

Aveleda Alvarinho har en frisk och fruktig doft med fina inslag av lime, citron, passionsfrukt och en fläkt av vita blommor. Smaken är frisk, torr och fruktig med toner av citron, mandarin, mineral och en sträng av citrusskal och blommor.

### Se också



### Rårakor av sötpotatis med picklad rabarber och rädisa

Frasiga rårakor av sötpotatis som serveras med lite gräddfil, kaviar och picklad rabarber och rädisa. Passar både som tilltugg eller förrätt.

[Läs mer](#)



### Grillade pilgrimsmusslor med hollandaise på brynt smör.

En himmelskt god förrätt! Den fina syran i rosévinet matchar den milda, knäckiga smörtonen i pilgrimsmusslorna perfekt.

[Läs mer](#)

---



Ugnsbakad lök med gruyère och getost.

Här är Linnéas recept på en perfekt förrätt!

[Läs mer](#)

---

Utskrift