

Rökt lax och grillade primörer med dill- och löjromscreme.

Vår och försommar är tid för firande. Allt från avslutade studier till bröllop eller bara för att fira att ljuset (och förhoppningsvis värmen) är här igen. Efter en lång vinters mörker känner man faktiskt att inget tillfälle är för litet för att fira. Det är nu man vill ta vara på varenda liten ljus stund, kapsla in det i ett fint minne och ta fram i höst, när mörkret är här igen. Enligt mig firar man allra bäst genom att laga en riktigt god middag och servera något gott i glaset till.

Så här års känns det givna valet att frossa i alla de härliga primörer som nu finns tillgängliga. Och till det servera en smakrik dill- och löjromscreme med rökt lax. Jag tycker att kallrökt lax passar bäst till just den här rätten, men det är ju en smaksak. Ta det du gillar allra bäst. Jag tror även att en bit fin inkokt lax skulle bli riktigt gott till.



2 PORTIONER



30 MIN

Fisk

Grillat

Rökt lax och grillade primörer med dill- och löjromscreme

Ingredienser:

10 små färskpotatisar
1 röd lök

1 litet broccolihuvud
1 minifänkål
Olivolja
Örtsalt
1 knippe grön sparris
Sockerärter
Rädisor
Mangold
1 dl creme fraiche 38%
1/4 rödlök
1 msk finhackad dill
1 msk löjrom
400 g rökt lax
5 cm gurka
3 stjälkar salladslök
Färsk dill

Gör så här:

1. Skrubba potatisen och skär i mindre bitar om de är stora. Skala och skiva rödlöken grovt. Skär ner broccoli och fänkål i mindre bitar. Ringla över olja och salta.
2. Grilla i ett tråg på indirekt värme tills alla grönsaker är mjuka. Skär sparris i bitar och tillsätt mot slutet av tillagningstiden.
3. Tillsätt sockerärter, skivade rädisor och mangold och blanda om.
4. Vispa upp crème fraiche med en visp. Skala och finhacka rödlök. Blanda i tillsammans med finhackad dill och löjrom. Låt gärna stå en stund i kylan innan servering.
5. Lägg upp salladen på två tallrikar. Klicka på dill- och löjromscremen. Skiva gurkan tunt och lägg vid salladen. Skär laxen i skivor och lägg på tallriken. Finhacka salladslök och dill och strö över.



Spara i lista

Robert Mondavi Winery Napa Valley Fumé Blanc

Systembolagsnummer: 75369

257,00 kr

Robert Mondavi Napa Valley Fumé Blanc har en fruktig doft med inslag av citrus ananas, tropisk frukt, krusbär samt väl integrerade rostade fat. Torr smak med stram syra och fin elegans. Karaktäristik av mogen frukt, mineral och fat. Långt elegant avslut.



Spara i lista

Robert Weil Rheingau Riesling Trocken

Systembolagsnummer: 51242

169,00 kr

Robert Weil Rheingau Riesling Trocken har en attraktiv Rieslingdoft med inslag av gröna äpplen, päron, lime, vita blommor och mineral. Vinet är torrt med frisk syra, bra balans och smaklängd. Du finner även fina toner av päron, lime, persika vita blommor och mineral.

Du kanske också är intresserad av:



Grillad laxsida med jordgubbssalsa.

Till det här fredagsmyset kände jag för något nytt och fräscht till laxen. Söta jordgubbar, syra från lime och balsamvinäger, färska örter och med lite sötta blir en perfekt smakkombination till den grillade laxen.

[Läs mer](#)



Kan man dricka rött vin till fisk?

I många fall är det minst lika bra med rosé eller rött vin till fisk. Dryckesexpert Mats guidar och ger 5 tips på rött vin till olika fiskrätter.

[Läs mer](#)



Chardonnay - populär druva med egendomlig historia.

Läs mer om druvan bakom några av världens mest erkända viner.

[Läs mer](#)

Utskrift