

Laxcarpaccio med citrondressing.

Laxcarpaccio är en lyxig och smakrik aptitretare. Här som en av rätterna på påskbordet, men kan serveras som festlig förrätt året runt. Fördelen med Salmalax är att den går att äta rå utan att du behöver frysa den innan.



15 MIN

Påsk

Fisk

Ingredienser:

600 g Salmalax i tunna skivor
1 ekologisk citron
1 dl olivolja
salt & svartpeppar
1 kruka färsk basilika
1 dl solroskärnor
flingsalt
mini-penséer

Gör så här:

1. Lägg ut laxen på en tallrik.
2. Blanda samman saft och skal från 1 citron med olja, salt och svartpeppar.
3. Hacka ca 1/2 kruka färsk basilika fint och blanda i det. Ringla detta över laxen.
4. Torrosta solroskärnorna i en medelvarm stekpanna. Strö över salt.

5. Dekorera laxen med rostade solroskärnor, färsk basilika och penséer.

Vintips till laxcarpaccio:



Spara i lista

Drostdy-Hof Chardonnay Viognier, box

Systembolagsnummer: 15558

219,00 kr

"Prisvärt"

Allt om Vin nr 3/20

En vitt vin som passar till mycket på påskbordet. Torr, medelfyllig smak av nektar, persika, citrus och äpple. Balanserad syra och kryddigt avslut med en touch av vitpeppar.



Spara i lista

Gustave Lorentz Riesling Evidence, Ekologisk

Systembolagsnummer: 75875

139,00 kr

"Bra köp. Snudd på fynd."

Allt om Vin nr 1/20

Ett ekologiskt vin på druvan riesling. Smaken är mycket frisk, torr och elegant med citrus och våt sten. Eftersmaken har bra balans och längd.



Spara i lista

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 1500ml

Systembolagsnummer: 22257

209,00 kr

Festlig magnumflaska med en Riesling som har torr, frisk smak med inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus.

Se också



Kycklingpaj med vårprimörer.

En god paj som dessutom är vacker att ställa fram på påskbordet. Fyllt med kyckling och vårprimörer i form av morötter och sparris.

[Läs mer](#)



Bräserad lammstek med delikatesspotatis i ugn.

Linnéa har gjort en klassisk lammstek med härliga smaker av vitlök och rosmarin, som serveras med delikatesspotatis i ugn.

[Läs mer](#)



Västerbottenssill med dill.

Att smaksätta sin egen sill är lätt, och det här receptet med Västerbottensost tillsammans med sill och dill är en klockren kombination.

[Läs mer](#)



Kladdig choklادتårta med fudge-topping.

En härligt chokladig påsktårta som toppas med len fudge som fått smak av päron från Xanté. Dekorera med chokladägg och ätbara penséer.

Läs mer

Utskrift