

Färsk lax med chorizo och gourmettomater.

Njut av sommaren med recept från Livets Goda - laga färsk lax med chorizo och tomater. Passa på att använda sommarens söta tomater, en riktig härlig kombo till den färska laxen och den kryddiga chorizon. Den här rätten avnjuts allra bäst till ett glas pinot blanc från Gustave Lorentz Signature Series.



4

Fisk

Fläskkött

Recept på lax:

Ingredienser:

500 gram laxfilé med skinn
100 gram chorizo
300 g gourmettomater
1 kruka basilika
10-12 svarta oliver utan kärnor
salt och svartpeppar
1 msk rödvinvinäger
1 msk vatten
olivolja
citron

Gör så här:

1. Lägg laxfiléerna med köttet nedåt i en kall stekpanna och sätt på medelvärme. När pannan börjar komma upp i temperatur och laxen börjar låta så vänder du fisken och steker vidare, ca 5 min beroende på tjocklek, tills skinnet är krispigt.
2. Medan fisken steks delar du tomaterna lite slarvigt, det får gärna vara lite olika storlekar på tomaterna för textur och kontrast.
3. Blanda tomaterna i en skål tillsammans med hackade oliver, den färska basilikan (lämna några blad för garnityr), rödvinsvinäger, citronjuice och olivolja, salt och peppar och 1 msk vatten. Blanda runt.
4. Skiva chorizon tunt och lägg i stekpannan med fisken de sista 2 minuterna, och avsluta de sista 30 sekunderna med att blanda i tomat/olivsalladen i pannan
5. Servera på tallrik och toppa med några blad basilika och några droppar pressad citron över.

Vintips till lax med tomter och chorizo:



Spara i lista

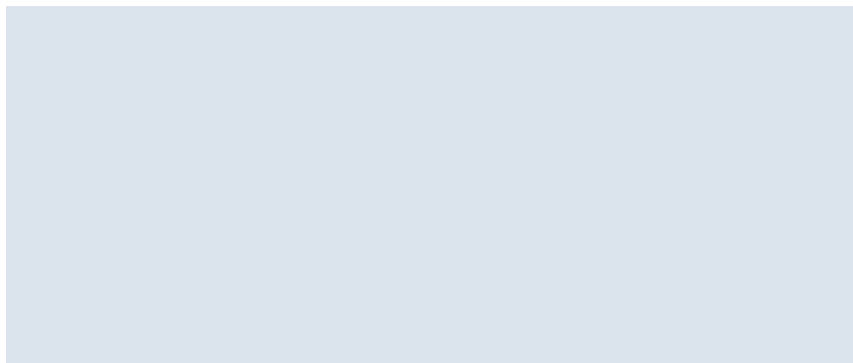
Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc

Systembolagsnummer: 51246

99,00 kr

Ett medelfylligt pinot blanc med en tydlig friskhet och en viss mineralitet. Vinets frukt driv är vad som binder samman denna servering och den chorizo som vi valt hade fin kryddighet vilket också gillas av Alsacevinet.

Du kanske också är intresserad av:





Gustave Lorentz i samarbete med Master of Wine Julie Nyheim.

Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc är ett vin som skapats av vinproducenten Gustave Lorentz i samarbete med Master of Wine Julie Nyheim med ambitionen att ta fram ett ursprungstypiskt och personligt kvalitetsvin.

[Läs mer](#)



Grillade skaldjur med örtmarinad.

Att duka upp ett helt fat med grillade skaldjur är effektivt och otroligt gott! Servera det som en härlig förrätt eller varmrätt med örtmarinad och baguette.

[Läs mer](#)



Signature Series sätter druvan pinot blanc i rampljuset.

Druvsorten pinot blanc förtjänar mer uppmärksamhet och i Anora samarbete "Signature Series" med Gustave Lorentz läggs allt fokus på just pinot blanc.

Läs mer

Utskrift