



Braxentoaast

150 g gravad braxenfilé
150 g crème fraîche
2 msk dill, finhackad
 $\frac{1}{2}$ msk citronsaft
salt och nymalen svartpeppar
4 skivor malaxlimpa eller kavring

Garnering:

4 dillkvistar
4 salladsblad
4 citronklyftor

Skär den gravade braxenfilén i småbitar eller mixa i matberedare. Blanda crème fraîche, dill och citronsaft. Blanda i fisken. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. För bästa resultat, låt blandningen vara ett dygn i kylskåp. Smaka av, tillsätt eventuellt mera salt och peppar. Placera ett salladsblad på varje brödskiva, bred på fiskblandningen. Garnera med dill och citronklyftor.

Uttrycket lyder: "Kärt barn har många namn". Denna anrättning finns i flera varianter. Gravad sik-, mört- eller laxfilé

passar också bra. Självt föredrar jag att experimentera med lite "udda" fiskarter. Ta till vara all den fisk som hamnar i Era nät!

Recept: Camilla Backlin-Björkqvist

Foto: Martina Uthardt



Räk- och laxcocktail



4 portioner

En av våra favoriter bland förrätter är denna lyxiga cocktail med en smakrik dijondressing. Räkcocktail är en riktig klassiker. Djupfrysta oskalade räkor är det nästbästa alternativet att använda här efter färska kokta räkor.

12 mini plommontomater

$\frac{1}{2}$ gurka

1 mogen avokado

ca 500 g djupfrysta räkor med skal

100 g gravad lax, finstrimlad

Dressing:

1 $\frac{1}{2}$ msk dijonsenap

1 msk flytande honung

1 tsk vit balsamvinäger

$\frac{1}{2}$ dl olivolja

salt, svartpeppar

Till garnering:

4 oskalade räkor

Till servering:

4 citronklyftor

rostad formfranska (kan också stekas i olivolja i en het panna)

Låt räkorna tina i kylskåp över natten.

Blanda ihop alla ingredienser till dressingen i en skål så att smakerna får samsas en stund.

Skär tomaterna i mindre bitar.

Skala gurkan, dela på längden och skrapa ur kärnorna med en liten sked. Tärna sedan gurkan.

Skala och tärna avokadon.

Skala räkorna men spara fyra till garnering.

Blanda ihop alla ingredienserna till cocktailen, håll över dressingen och rör om.

Smaka av med mer salt och peppar om det behövs.

Fyll upp i t.ex. fina vinglas.

Det är gott att droppa lite citronsaft över cocktailen när man äter.



Grönsakspaté



En god grönsakspaté passar perfekt på julbordet och ser både vacker och tilltalande ut. Den kan också ersätta den klassiska leverpastejen, eller kompletter den. Den här är god till både kötträtter och sallader men också jättegod som pålägg och passar också perfekt som ensamrätt under någon av juldagarna.

2 medelstora rovor eller kålrötter

1–2 gula lökar

1–2 morötter

1 handfull gröna ärter, frysta eller färska (ej konserverade)

2–3 potatisar

1–2 dl sojagrädde (t.ex. Alpro)

1–2 äggulor (eller 2–3 msk ströbröd för den som vill ha patén helt vegetarisk)

2–3 msk vetemjöl

persilja

salt, peppar

en liten gnutta socker

Skala och dela rovorna, potatisen och moroten i bitar. Dela den ena löken i klyftor. Koka i lättsaltat vatten tills rotsakerna blir mjuka. Häll av kokspadet och mosa med en mosstöt, eller kör i matberedare för en slätare smet – det blir lika gott vilket sätt du än väljer!

Blanda ner ströbröd och mjöl i rotsaksmoset. Rör ner hälften av ärterna. Tillsätt sojagrädden och rör om. Smeten ska vara ganska lös. Smaka av med salt och peppar och en aning socker och häll hälften av smeten i en smord form på 1½–2 liter. Platta till.

Finhacka den andra löken och lägg lökhacket snyggt på patén. Lägg på resten av ärterna och lite finklippt persilja.

Häll på resten av patésmeten och platta till. Grädda i vattenbad i 150–175 graders ugnsvärme i 45–60 minuter.

Servera patén ljummen eller kall.