



Carpaccio på ekologisk lax med skånsk senap, färsk pepparrot

Ingredienser 4 personer

300 g	lax, ekologisk
4 msk	salt
4 msk	strösocker
1 msk	vitpeppar, grovt stött
2 msk	dill, hackad

Citrusvinägrett:

1 msk	apelsin, pressad
1 msk	citron, pressad
2 msk	senap, stark (Slotts)
2 msk	senap, skånsk
0,5 dl	olivolja
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Ramslöksolja:

5-10 st	ramslöksblad, (eller 1/2 knippa gräslök)
0,5 dl	olivolja
1 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald

Garnering:

4 st	körbärstomater
2 msk	pepparrot, riven
10 msk	kesella
1 krm	salt
1,5 krm	vitpeppar, grovmald (0,5 krm + 1 krm)
1 tsk	flingsalt

Tillagning: Carpaccio på ekologisk lax med skånsk senap, färsk pepparrot

Frys in laxen i minst 2 dygn, före eller efter gravning.

1. Skär bort skinnet från laxen. Dra bort eventuella ben och skär bort det mörka på laxen. Blanda salt, socker, vitpeppar och dill. Gnid in laxen med kryddblandningen och låt den ligga i kylskåpet över natten, minst 6 timmar.
2. Vinägrett: Blanda apelsin- och citronsaft och senap. Tillsätt oljan och vispa till en jämn dressing. Smaka av med salt och peppar.
3. Olja: Mixa ramslöken med oljan med mixerstav. Smaka av med salt och peppar.
4. Skär ett kryss i tomaterna. Doppa dem hastigt i kokande vatten, ca 10 sekunder. Ta upp och lägg tomaterna i kallt vatten så att kokningen avstannar. Dra av skalet. Kärna ur och skär i fyra bitar.
5. Blanda pepparrot med kesella och smaka av med salt och peppar.
6. Skär laxen i mycket tunna skivor och lägg på 4 tallrikar. Häll citrusvinägretten över laxen och låt det dra ca 10 min.
7. Gör ett litet ägg av kesellablandningen och lägg i mitten av tallriken. Droppa över lite av ramslöksdressing för att få lite färg. Garnera med tomaterna. Grov vitpeppar och saltflagor ger lite extra sting till laxen.