



Festlig laxtimbal

Ingredienser 6 portioner

350 g	laxfilé
200 g	cream cheese
1 tsk	salt
2 dl	vispgrädde
2 st	ägg
6 st	ugnssäkra formar à 1 dl smör till formarna
1 dl	gräslök, finskuren

Garnering:

6 st	gravad eller kallrökt lax, små skivor
100 g	forellrom

Buljong:

3 dl	vispgrädde
3 dl	fiskbuljong, hemlagad eller på tärning
2 dl	matlagningsvin, vitt
1 dl	gräslök, finskuren

Tillagning

Laxtimbalen är enkel att göra i matberedare. Servera gärna den gräddiga gräslöksbuljongen i en kanna som tål värme vid sidan om.

Förbered så här:

Timbalerna kan tillagas två till tre dagar i förväg och förvaras övertäckta i kyl. Buljongen går också att koka i förväg och värma bara inför serveringen.

1. Lägg lax och cream cheese i en matberedare monterad med kniv och kör till en slät massa. Tillsätt saltet, grädden och äggen, ett i taget, medan maskinen blandar. Kör till en jämn smet.
2. Sätt ugnen på 175 grader. Fördela hälften av färssmeten i välsmorda formar. Strö över den finskurna gräslöken, lägg på resten av färssmeten och släta till den på ytan. Grädda i vattenbad i nedre delen av ugnen cirka 20 minuter.
3. Låt timbalerna stå en stund i formarna innan de stjälpas upp. Låt kallna. Servera timbalerna i djupa tallrikar. Toppa med laxen och fördela laxrommen runtom.
4. Mät upp grädden, buljongen och vinet i en kastrull. Koka upp och sjud cirka 5 minuter. Ta kastrullen från värmen och blanda i gräslöken. Servera buljongen till timbalerna.