



Fyllt laxpaket med marinerade grönsaker

Ingredienser 4 personer

8 st	kallrökt lax, skivor, stora och tunna
150 g	chèvre, getost
3 msk	lätt crème fraiche
0,5 krm	vitpeppar, nymald
1 msk	gräslök, finhackad

Potatis:

14 st	potatisar, små, gärna mjölig potatis
1 nypa	flingsalt

Grönsaker:

125 g	shiitakesvamp
1 msk	olivolja
0,5 dl	stjälkselleri, finhackad
200 g	grön sparris, färsk
100 g	sockerärter, färska
100 g	haricots verts, färska
12 st	kvisttomater, små

Marinad:

1 msk	balsamvinäger
2 tsk	dijonsenap
1,5 krm	salt
1 msk	dill, finhackad
1 msk	gräslök, finhackad
4 msk	olivolja

Tillagning: Fyllt laxpaket med marinerade grönsaker

Små delikatesspotatisar - eller som de också heter, Smått och gott - går fort att baka. Det finns olika sorter. Jag valde King Edward som är mjölig och passar att baka.

1. Potatis: Sätt ugnen på 225°. Tvätta potatisen och picka skalen med en gaffel. Lägg dem i ugnssäker form eller i långpanna och baka mitt i ugnen ca 20 minuter, så att de är mjuka rakt igenom.
2. Vid servering, skär ett kryss i potatisarna och strö lite flingsalt i öppningen.
3. Grönsakerna: Borsta svampen ren från eventuellt skräp. Behåll de små svamparna hela och skär de stora i bitar. Fräs svampen i olja ett par minuter och tillsätt mot slutet selleri.
4. Putsa av nederdelen på sparrisen och dela stjälkarna i två delar. Koka sparrisen i lätt saltat vatten 1-3 minuter beroende på tjocklek. Spola dem sedan en kort stund i kallt vatten.
5. Dela sockerärterna i två eller tre bitar och koka dem i lättsaltat vatten tillsammans med haricots verts 2-3 minuter. Spola i kallt vatten. Skär tomaterna i halvor.
6. Rör ihop marinaden och vänd ner alla grönsaker. Låt stå ca 20 minuter.
7. Laxpaket: Skär bort kanterna på getosten och rör osten smidig med crème fraiche, peppar och gräslök. Lägg ut laxskivorna och lägg en sträng getost på varje. Rulla ihop till avlånga paket och lägg två på varje tallrik.
8. Skeda upp grönsakerna med lite marinad och servera med små bakade, snittade potatisar gärna med lite flingsalt på.