

Kallt och gott på buffén. (5 recept).

Sill, sikröra och lax i alla former går bra att förbereda till festen.



Foto: Ove Lindfors

Matjes i glas

Ingredienser 8 personer

2 burk	hela matjesfiléer, (200 g)
8 st	potatisar, kokta kalla
1 st	rödlök, stor
2 dl	ättiksgurka
4 dl	gräddfil
1 dl	hackad dill
1 tsk	rivet citronskal

Tillagning

Genom att servera matjessillen, potatisen och gräddfilen i glas blir det extra festlig och ser väldigt trevligt ut på en buffé. Portionerna är beräknade för buffé.

1. Låt sillen rinna av och skär den i små bitar. Skala potatisen och skär i små bitar. Skala och hacka löken.
2. Blanda gräddfil, dill och citronskal.
3. Varva sill, potatis, lök, gurka och sås i glas. Avsluta med en klick sås och lite hackad lök. Ställ glasen i kylen fram till servering och garnera med dill och citron.



Foto: Ulrika Pousette

Inkokt lax med jordärtskocksaoli och fänkåls sallad

Ingredienser 4 personer

700 g laxfilé, med skinn

Lag:

1 st morot, liten
 4 dl äppelcidervinäger
 4 dl vatten
 2,5 msk salt
 1,25 dl strösocker
 1 krm dillfrö
 1 krm fänkålsfrön
 2 st dillkvistar
 3 st citronskivor

Jordärtskocksaoli:

100 g jordärtskockor
 1 tsk citron, pressad
 1 st vitlöksklyfta, liten
 1 st äggula
 2 dl rapsolja
 1 dl olivolja
 0,5 tsk salt

Sallad:

10 st rädisor
 2 st lökar, färska
 0,5 st fänkål
 1 st citron, pressad
 2 tsk olivolja
 0,5 tsk flingsalt

Tillbehör:

färskpotatis, kokt

Tillagning: Inkokt lax med jordärtskocksaioli och fänkåls sallad

Inkokt lax passar bra på sommaren. Tillagning i låg temperatur gör fisken sällsynt mör och saftig.

1. Lax: Sätt ugnen på 100°. Lägg laxfilén med skinnsidan ner i en ugnssäker form med kant.
2. Skala och skiva moroten. Blanda ingredienserna till lagen i en kastrull. Låt koka upp och håll den het över laxen.
3. Tillaga mitt i ugnen 20–25 min, till 42° innertemperatur. Ta ut laxen, kyl den och ställ den kallt till nästa dag.
4. Aioli: Skala jordärtskockorna och koka dem mjuka i lättsaltat vatten ca 10 min.
5. Häll av vattnet och låt svalna. Mixa jordärtskockorna med citronsaft, skalad vitlök och äggula i matberedare eller med mixerstav. Tillsätt oljan, först droppvis och sedan i en fin stråle. Smaka av med salt.
6. Sallad: Ansa och skär rädisorna i klyftor. Skär bort rotplattan på fänkålen och skiva den tunt. Skär bort ca 10 cm ovanför löken och skiva den tunt.
7. Blanda grönsakerna med citronsaft och olivolja före servering.
8. Ta laxen ur lagen och lägg den på ett serveringsfat. Garnera med fänkålssallad, dillvippor och citronklyftor. Strö över flingsalt. Servera med jordärtskocksaioli och färskpotatis



Foto: Ulrika Pousette

Sik och ägggröra på rostad kavring

Ingredienser 6 personer

3 st	ägg
200 g	rökt sik utan skinn och ben
1 msk	smörgåskaviar
2 msk	dill, hackad
2 msk	bladpersilja, hackad
1 msk	citron, pressad
0,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 tsk	dillfrön, hela
6 st	kavring, skivor
1 msk	smör
0,5 st	rödlök
0,5 dl	kesella, (10 %)
0,5 dl	majonnäs

Tillagning

Den lilla kavringstoasten fungerar utmärkt som förrätt eller som del i en brunch.

1. Koka äggen 5-6 min. Skala och skär äggen i grova bitar. Dela siken i bitar. Skala och finhacka rödlöken.
2. Rör ihop kesella, majonnäs och kaviar. Blanda i dill och persilja och krydda med citronsaft, salt, peppar och dillfrön. Vänd i ägg och sik.
3. Skär bort kanterna från kavringen och stek skivorna i smör.
4. Lägg fyllningen på nystekta kavringskivor. Servera genast.



Foto: Gunnar Bergkrantz

Löjromsgravad strömming

Ingredienser 10 personer

500 g strömmingsfilé

Gravlag

1 msk salt

3 msk ättiksprit, 12 %

4 dl vatten

löjromsås

2 dl crème fraiche

2 dl gräddfil

100 g löjrom

Tillagning

1. Dra skinnet av strömmingsfiléerna, skölj i kallt vatten.
2. Blanda lagen och rör tills saltet löst sig. Lägg filéerna i lagen och ställ kallt tills köttet blivit helt vitt, ca 8 timmar.
3. Ta upp och torka filéerna.
4. Blanda creme fraiche, gräddfil och löjrom och vänd försiktigt ner den gravade strömmingen.
5. Ställ kallt 1 dygn.



Foto: Stewen Quigley

Matjessill med gremolata

Ingredienser 8 personer

3 burkar matjessillfiléer, (å 200 g)

Gremolata:

2 st citroner, rivet skal
 1 dl persilja eller basilika, hackad
 1 dl parmesanost, riven
 2 st vitlöksklyftor, finhackade

Garnering:

basilikabladd
 citronklyftor

Tillbehör:

gräddfil

Tillagning

Denna sill har en strykande åtgång. Smakar fräscht av citron, vitlök och parmesan.

1. Blanda citronskal, persilja, ost och vitlök. Häll av lagen från sillen och lägg upp den på ett fat. Strö över gremolatan.

2. Garnera med färsk basilika och citronklyftor. Servera med gräddfil.



Foto: Svante Sjöstedt

Rosépepparlax med gurknudlar och rädisor

Ingredienser 20 laxbitar

500 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 tsk	rosépeppar, stött
1 tsk	salt
1 tsk	strösocker
10 st	gurka, cm
1 knippe	rädisor
0,5 paket	smörgåskrasse
0,5 tsk	salt
2 tsk	rosépeppar, hel
2 tsk	olivolja

Tillagning

Kan serveras kall eller ljummen.

1. Sätt ugnen på 150°.
2. Skär laxen i 20 bitar. Krydda med rosépeppar, salt och socker. Lägg laxen på en smord plåt. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min. Låt svalna.
3. Strimla gurkan i långa, tunna strimlor och skiva rädisorna tunt. Blanda med krasse och salt.
4. Lägg ut laxen på ett fat och toppa med salladen. Garnera med rosépeppar och olivolja



Foto: Lars Paulsson

Limemarinerad gravlax

Ingredienser 4 personer

200 g	gravad lax, skivad
1 tsk	limeskal, rivet
1 msk	limesaft, pressad
1 msk	neutral olja
2 msk	gräslök, hackad och fryst
2 msk	dill, hackad och fryst

Tillagning

Gravad lax får en extra smakförhöjning av en marinad med lime, dill och gräslök. Vill du ha sås till är gräddfil gott.

1. Halvera eventuellt laxskivorna och lyft isär dem något samtidigt som du lägger dem på uppläggningsfatet.
2. Blanda samman marinaden och bred den över laxskivorna. Täck med plastfolie och ställ kallt fram till serveringen.