



Lax bakad i pecorino, citronvinägrett och räkor

Ingredienser till 20 personer:

- 3 kg Benfri laxfile
- 1 ½ kg Räkor med skal
- 1 msk salt

Dressing:

- 3 dl Olivolja
- 3 Citroner, rivet skal och saft
- 3 dl Riven parmesanost
- 3 dl Örtblandning
- 1 ½ msk Flytande honung
- ½ tsk Nymalen svartpeppar

Gör så här:

1. Skala räkorna. Blanda ingredienserna till dressingen.
2. Sätt ugnen på 150°. Lägg laxen på plåtar med bakplåtspapper. Salta. Bred hälften av dressingen över laxen.
3. Blanda resten av dressingen med de skalade räkorna.
4. Tillaga laxen mitt i ugnen till innertemperatur 55°, ca 30 min. Kyl snabbt och förvara den sedan i kylskåp tills det är dags för servering.
5. Lägg räkorna på laxen vid servering.

Örtblandning. Till 9 dl: Tid ca 10 min. Denna fräscha mix av gröna örter används till buffens piroger, marinerade rödbetor och inbakade potatissallad.

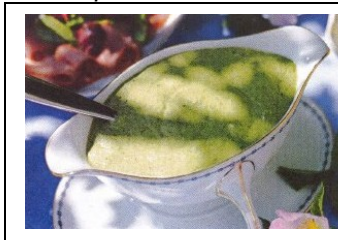
- 2 Krukor timjan
- 2 Krukor basilika
- 1 Kruka rosmarin
- 1 Stor knippa bladpersilja

Gör så här: Hacka örterna och blanda ihop.

Grön sås. Till 20 personer:

Tid ca 20 min. En krämig spenatsås som passar bra till både kött och fisk.

- 500 g Färsk spenat
- 2 Vitlöksklyftor
- 2 dl Olivolja
- 2 dl Crème fraiche
- 2 dl Turkisk yoghurt
- 2 tsk Salt
- ½ tsk Nymald svartpeppar



Gör så här:

1. Skölj spenaten. Ge den ett snabbt uppkok och kyl den genast i iskallt vatten så att inte färgen bleknar. Låt rinna av.
2. Mixa spenat, skalad vitlök och olivolja med mixerstav.
3. Blanda i crème fraiche och yoghurt. Smaka av med salt och peppar.

Grön sallad med sparris.

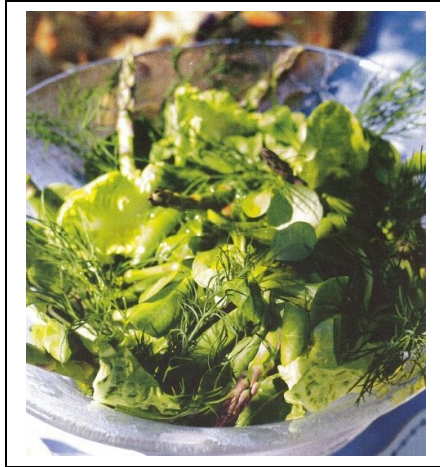
Tid ca 20 min. Sparris, sockerböner, sallad och dill – alla härliga gröna nyanser.

Till 20 personer:

- 2 Kippor grön sparris (a 250g)
- 3 Paket sockerböner (a 150g)
- 200g Blandade gröna salladssorter
- 2 Knippor dill

Vinägrett:

- 2 msk Rapsolja
- 2 msk Olivolja
- 1 ½ msk Vit balsamvinäger
- 1 ½ msk Flytande honung
- 1 tsk Örtsalt
- 1 krm Nymald svartpeppar



Gör så här:

1. Skär bort det nedersta på sparrisen och skär den i bitar.
Koka dem i lättsaltat vatten 3-5 min.
Låt sockerbönerna koka med när 1 minut återstår av koktiden.
Kyl sparrisen och böner snabbt i iskallt vatten så att de behåller sin gröna färg.
2. Blanda salladen med sparris och sockerböner.
Plocka dillen och blanda ner den i salladen.
Rör ihop samtliga ingredienser till vinägretten.
Servera salladen med vinägretten.