



Löjrom med potatiskräm och äppel- och löksallad

Ingredienser 8 personer

Potatiskräm

- 100 g mandelpotatis
- 100 g fiskfilé från vit fisk, t ex sik. rökt skinn- och benfri
- 2 dl mjölk
- 0,5 st vitlöksklyfta, finhackad
- 2 st ägg
- 2 msk olivolja
- 1 msk smör, rumstempererat
- 1 msk citronsaft, pressad
- 0,5 tsk salt
- 0,5 krm svartpeppar, nymald

Äppel- och löksallad

- 0,5 st äpple, t ex Granny Smith
- 1 msk rödlök, finhackad
- 1 st schalottenlök, finhackad
- 0,5 dl gräslök, finhackad
- 1 krm salt
- 0,5 krm svartpeppar
- 1 tsk citronsaft, pressad
- 1 msk olivolja

Garnering

- 200 g löjrom
- 1 nypa svartpeppar, nymald
- dill, grovhackad
- 1 knippa röd basilika, blad, eventuellt

Tillagning: Löjrom med potatiskräm och äppel- och löksallad

Hos Heaven 23 kommer löjrommen från Vänern men det går bra med annan också. Den matchar utmärkt den rökta smaken i potatiskrämen. Löjrommen ska rinna av i kylan ca 2 timmar före servering. Rätten är lätt att förbereda och bara att lägga upp till servering.

1. Potatiskräm: Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och pressa potatisen genom en finmaskig sil.
2. Lägg den rökta fisken, vitlök och hälften av mjölken i en kastrull. Koka upp och dra kastrullen från värmen.
3. Vispa samman äggen i en kastrull med resten av mjölken. Låt sjuda under omrörning, ca 2 min. Rör ner potatisen, fisken och vitlöksmjölken. Häll allt i en mixer och kör till en slät konsistens. Passera och smaka av med olivolja, smör, citronsaft, salt och peppar. Låt kallna. Hit kan förberedas dagen innan.
4. Lägg löjrommen i en sil för att vätskan ska rinna av. Låt den stå i silen några timmar i kylan.
5. Äppel- och löksallad: Skala och fintärna äpplet. Blanda med löken och smaka av med salt, peppar, citronsaft och olivolja.
6. Servering: Fördela potatiskrämen på tallrikar. Strö över äppelsalladen, lägg på löjrommen, droppa på olivolja, mal över lite svartpeppar och garnera med dill och ev röd basilika.