



Parmesanostsoppa och löjrom

Ingredienser 4 portioner

5 dl	mjök
5 dl	grädde
2 tsk	citronjuice
	salt efter smak
350 g	parmesanost, grana padano
120 g	löjrom, gärna Kalixlöjrom
160 g	kallrökt lax
2 msk	gräslök, finskuren
0,5 dl	rapsojja, kallpressad
	nymalen svartpeppar

Till garnering:

	frisésallad och dill
2 st	formbröd, skivor
2 msk	smält smör, till rostning

Tillagning

Perfekt förrätt med en kall soppa som görs i förväg och serveras med hackad rökt lax och löjrom.

1. Riv parmesanosten.
2. Koka upp mjök och grädde och håll den heta vätskan på osten i en mixer.
3. Mixa osten slät i ett par minuter, smaksätt med citron och lite salt. Sila soppan genom en finmaskig sil och kyl ned.
4. Låt löjrommen rinna av i en finmaskig sil i 1 timme innan servering.
5. Finhacka den kallrökta laxen.
6. Kantskär formbröden och skär dem i tärningar. Rosta dem i smält smör i ugnen, 140 grader, i cirka 10 minuter eller till de är krispiga.
7. Servera soppan med löjrom i mitten och fördela lax, gräslök och svartpeppar runtom.
8. Ringla rapsojjan i soppan och garnera med sallad och dill.
9. Toppa med krutonger innan servering.