

# RECEPT

## Laxcarpaccio

*Med smörsås och pepparrot - 4 portioner*

- 500 g fröya lax
- 1 st schalottenlök
- 2 dl vitt vin
- 1 dl vispgräddde
- 50 g smör
- 2 st tomat
- Blandade örter (basilika, körvel, gräslök)
- 1 tsk dijonsenap
- 1 bit pepparrot



### Så här gör du:

1. Skär laxen i tunna skivor och fördela dem över portionstallrikar eller ett stort fat.
2. Hacka löken och låt den svettas hastigt i en klick smör i en het kastrull. Slå över vinet och koka ner det tills en tredjedel kvarstår. Tillsätt grädden och koka ner vätskan tills en tredjedel är kvar. Skär smöret i små bitar och vispa ner några i taget tills såsen tjocknar. Smaka av med salt och vitpeppar.
3. Klyfta tomaterna och skär bort kärnhusen. Tärna tomatköttet fint.
4. Strimla örterna och strö dem och tomathacket över laxen. Vispa ner senapen i smörsåsen och rippla den över laxen.
5. Riv pepparrotten och strö över. Servera direkt.