

RECEPT

Lätthalstrad Fröyalax

med endiv och rödvinsaioli

4 portioner

4 x 150 g fröyas sashimilax	2 dl rödvin
1 l vatten	5 dl skaldjursfond
90 g salt	50 g rotselleri
1 endiv	2 schalottenlökar
1 msk citronjuice	1 vitlösklyfta
salt	1-2 tsk tomatpuré
2 msk vetemjöl	0,5 dl aioli
2 msk durumvetemjöl	
peppar från kvarnen	

Blanda salt och vatten, rimma laxen i 5 minuter. Precis innan servering stek laxen i smör, ca 30 sekunder på varje sida.

Endiv:

Putsa och dela endiven i 4 stycken klyftor. Blanchera klyftorna i saltat vatten med citronjuice i ca 4 minuter. Kyl ned endiven och låt rinna av. Blanda durum och vetemjöl och vänd klyftorna där i. Stek gyllene i rikligt med smör.

Sås:

Fräs grönsakerna i olja i het kastrull tillsammans med tomatpurén, håll i vinet och koka tills det nästan är torrt i kastrullen. Häll i fonden och koka ihop till hälften eller balanserad och god smak. Sila av. Precis innan servering koka upp såsen och dra av från värme. Montera i aioli med mixerstav.

