

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Varmrökt laxmoussegauteau

8 personer
Förberedelser: 30min
Tillagning: 1dygn

Botten

10skivor Vitt formbröd
1dl. Hackade, färska örter
50g. Smör
- Vitpeppar

- 1.) Smält smöret och kantskär formbrödet.**
- 2.) Lägg det rena formbrödet i en marberedare tillsammans med örterna.**
- 3.) Mixa samman och tillsätt det smälta smöret lite i taget, smaka av med nymalen vitpeppar.**
- 4.) Klä en form med plastfolie och tryck ut örtbrödet iden, lät stå kallt medans Ni gör laxmoussen.**

Laxmousse

200g. Varmrökt laxfilé
2dl. Crème fraiche
1st. Citron
4blad. Gelatine
1krm. Hackad chilli
- Salt och vitpeppar

- 1.) Blötlägg gelatinet i kallt vatten.**
- 2.) Lägg lax, crème fraichen, chilli och rivet skal från i citron i matberedare och mixa till en jämn smet.**
- 3.) Smaka av med salt, peppar och ev. citronsaft.**
- 4.) Tag upp gelatinbladen ur vattnet och smält dem i en kastrull på låg värme.**
- 5.) Tillsätt direkt gelatinet i laxröran och bred ut på den kalla örtbotten.**
- 6.) Låt stå kallt i ett dygn innan Ni skär upp den och serverar med t.ex. rom och en blandad sallad.**

Smaklig måltid önskar Familjen Åkerblad.

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se