

JERRHAG & ERIKSSON GASTRONOMI

Lax med grönpeppar, ansjovis & forellrom

4 portioner

400 gr (2 bitar lax) utan skinn och ben

50 gr forellrom

1 msk ansjovis, Grebbestads

1 tsk grönpeppar i lag

2 salladslökar

3 msk olivolja

1 kravcitron

1 dl gräddfil, avrunnen i kaffefilter

lite blandad späd sallad

Havssalt & svartpeppar från kvarn

Smörj in laxen med lite olivolja och bryn hastigt runt om i het stekpanna, gärna teflon.

Låt svalna lite. Skär laxen i skivor så att varje gäst får 2-3 st vardera.

Skär ansjovis försiktigt i 1/2 cm bitar. Krossa eller hacka grönpepparen och finstrimla salladslöken. Blanda med olivolja.

Blanda gräddfilen med fint rivet citronskal. Smaka av med salt och peppar.

Arrangera på tallrik och servera med lite salladsblad.