



Recept!

reso.nu

3 x drinktilltugg

Persilje- & ansjovisknyte, grönsparris och saffrans crème samt gravad laxrom i minipotatis.

Ingredienser för 4 port

1 knippa	Hackad Persilja
1msk	Olivolja
2 st	Ansjovisfiléer
50g	Mjukt smör
	Salt och vitpeppar
1 st	Smördegplattor
1 st	Äggula blandad m. lite vatten

Så här gör du:

*Mixa persilja, olivolja och ansjovis till en grön slät sås. Blanda i smöret och smaka av med salt och peppar. Skär plattan i 4 kvadrater och lägg en klick av ansjovissmöret, vik så att du får en triangel och tryck ihop kanterna med en gaffel. Pensla ytan med äggula och baka av i 200° ugn i 10 min eller fin gyllenbrun färg.
Tips: knytena kan du frysa in så är det bara att bak av knytena.*

Ingredienser för 4 port

1 st	Finhackad schalottenlök
0,5 g	Saffran
1 dl	Crème fraiche
4-8st	Grönsparris
	Saltat vatten
4 st	Rostade lantbröds-skivor

Så här gör du:

*Blanda lök, saffran och crème fraiche med en gummislev. Låt stå i kylan och rör några ggr för att få ut saffransmaken. Låt stå i ett dygn i kylan för att den tjocknar till en crème. Skär ett snett snitt i roten av sparris och förväll i saltat vatten i knappt 1 min. kyl ner i iskallt vatten.
Bred saffran crèmen på det rostade lantbrödet och toppa med en sparris.*

Ingredienser för 4 port

100g	Laxrom
	Socker och salt
1 knippa	Finskuren gräslök
4 st	Kokta små potatisar
1 dl	Crème fraiche

Så här gör du:

Blanda laxrom, salt, socker och gräslök försiktigt med en gummislev. Låt stå i kylan. Halvera och gröp ur potatisen. Fyll med crème fraiche och toppa med gravade laxromen.