

Kalixløjromscrème med dillhalstrad lax, kokt mandelpotatis

Recept I Simons panna

Kalix løjromscème

50g Färsk Kalixløjromscreme (när det är säsong)

2 dl crème fraiche

½ rödlök

1 msk riven pepparrot

2 msk färsk hackad dill

Vispa crème fraiche hård i en bunke. Blanda övriga ingredienser smaka av med salt och peppar.

Lax

Bitar av lax (ryggfilén)

Fiskkrydda (Hemmagastronomis) (torkad dill, citronskal, safflor)

Stycka laxen så du får portionsbitar à 180g

Panera i kryddblandningen

Salta och peppra

Bryn i stekpanna i olivolja på den panerade sidan och låt den ligga länge på en sida i stekpannan, var noga med värmen.

Koka tvättad mandelpotatis till