

Recept I Simons panna

Kallrökt laxcarpaccio med rostad tomatsoppa

Kallrökt lax med gurka och citron

200g kallrökt skivad lax

1 st gurka

2 st citroner

krasse

chiliolja

Lägg ut laxen omlott på tallrik och garnera med klyftor av citronen och skär tunna strimlor av gurka med potatisskalare, ringla över chiliolja.

Tomatsoppa

1 ask coctailtomater

1 st schalottenlök

½ vitlök

1 msk olivolja

0,3 l grädde

0,3 l mjölk

Rosta delade tomater med vitlök och schalottenlök i olivolja i stekpanna.

Tillsätt grädde och mjölk låt koka ihop.

Ta ur vitlöken och mixa i mixerkruka.