

Rökt laxterriner med pepparotsfärsrost och kavringcrust

Krämig, smakrik laxrätt med frisk touch av pepparrot. Rör ihop färsrost med kryddor och lax och låt svalna i brödform över natten. Vänd sedan i torkat kavringssmulor och servera på buffén eller julbordet.

Ingredienser

- 5 skivor kavring
- 1 1/2 gelatinblad
- 1 krukgräslök
- ca 200 g bufféskuren rökt lax eller najadlax
- 4 msk riven färsk pepparrot
- 400 g cream cheese
- svartpeppar
- flingsalt med jod

Gör så här

Sätt ugnen på 125°C.

Skär bort kanterna på kavringen. Lägg brödet på en plåt. Torka brödet mitt i ugnen 45- 60 minuter.

Starta timer

Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 minuter. Skär gräslöken fint. Skär laxen i små tärningar. Skala och riv pepparrot.

Starta timer

Rör ihop cream cheese med gräslök och pepparrot.

Ta upp gelatinbladen ur vattnet och smält dem i en kastrull. Rör ner 1/3 av färsrosten i gelatinet. Tillsätt resten av färsrosten och rör till en jämn smet. Vänd ner laxtärningarna och smaksätt med nymald peppar och ev. salt.

Klä en avlång brödform, ca 1 1/2 liter (för 4 port), med plastfolie. Häll i färsrostblandningen och vik över plasten.

Låt stå kallt minst 3 timmar eller helst över natten.

Starta timer

Mixa kavringen till grova smulor. Ta ur terrinen och vänd den i kavringssmulorna.

Skiva terrinen och lägg dem på ett fat.



Vi gjorde dubbel sats och serverade på en bit kavring istället för att rulla dem i crust.