



FISK

# Bruschetta med laxsmör

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **45 min** Portioner: **12**

Vansinnigt gott och lätt att tillaga. Bjud röran som tilltugg till välkomstdrinken.



Receptet räcker till 6 portioner förrätt om du hellre vill göra det.

Skär brödet i den form och storlek du önskar och stek i rikligt med olja eller smör tills det blir gyllene. Bred på laxröran och garnera med örter och nymald svartpeppar.

Förvara laxsmöret övertäckt med plastfilm i kylan. Låt bli rumstempererad innan du fördelar det på brödbitarna.

## INGREDIENSER

500 g laxfilé utan skinn och ben  
2.5 dl fiskfond (2 dl vatten och 1/2 dl färdigköpt fiskfond)  
250 g osaltat smör (rumstempererat)  
3 msk olivolja  
salt och cayennepeppar  
300 g rökt lax i små kuber (1x1 cm) eller strimlor  
200 g lax-, löj-, eller annan rom  
körvel, gräslök eller dill  
italienskt lantbröd, baguette eller formfranska



olivolja eller smör att steka brödet i

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg fram smöret i tid så att det blir rumstempererat.
- 2** Koka upp fonden i en gryta och lägg i laxen, antingen i hel bit eller i mindre bitar. Sjud i ca 5 minuter eller tills laxen är precis genomkokt och faller isär när man petar på den. Den ska inte vara rå och absolut inte överkokt. Ta upp laxen med en hålslev och lägg den i ett durkslag att rinna av och svalna. Stoppa in i kylan tills den är helt kall.
- 3** Dela laxen i mindre bitar och lägg den i en mixer tillsammans med smöret som du klickar i och olivoljan. Kör i mixern tills du har en massa som är mjuk och mousseaktig, det kan vara lite struktur kvar av laxen om du vill. Salta och peppra efter egen smak. Häll ner massan i en skål.
- 4** Skär den rökta laxen i tunna skivor eller små kuber och blanda ner det och nästan all rom i röran. Spara lite rom till garnering. Stek brödbitarna i mafettet och fördela laxsmöret på brödet. Garnera med örter och rom.