



FISK

Rimmad lax med rostat bovete och citronsmetana

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Den perfekta sommarrätten, allt gott på en tallrik! Serveras till min härliga potatissallad med grönt och brynt smör.

INGREDIENSER

450 g salmalax/laxfiléer
10 g salt
1 liter vatten
1 dl helt bovete
1 tsk paprikapulver
2 krm mortlad anis
0.5 tsk chiliflakes
1 tsk flingsalt
2 msk olivolja
krasse

Citronsmetana



2 dl smetana
1 tsk lemoncurd
0.5 citron, skal + saft
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda salt och vatten. Lägg laxen i en form med hög kant. Häll på saltlaken och låt laxen ligga i ca 10 minuter.
- 2** Rosta bovetet i ugnen eller i stekpanna.
- 3** Ta upp laxen och torka av den. Blanda kryddorna och saltet. Vänd laxen i kryddorna. Stek laxen runt om i olivolja i en het stekpanna så att kryddorna rostas.
- 4** Blanda smetana med lemoncurd, citronskal, saft, salt och peppar.
- 5** Lägg upp laxen på tallrikar. Strö över bovetet och krassen. Servera med citrussmetana och min härliga nypotatissallad med grönsaker och brynt smör!