



Smått och Gott på Fisk

Harry Holmström

Steinerskolan 9.3.2022

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Chips och Caviart	3
Toast skagen	4
Stekta kammusslor	5
Bröd med avokado och kallrökt lax	6
Laxromsmousse	7
Wokade räkor	8

Chips och Caviart

10 personer

1 st / påse	Chips (cremefraiche)
3 st	Caviart
2 st	Crème fraiche
1 st	Gräslök
2 st	Skumpa

Sätt en klick crème fraiche och en klick Caviart på chipsen, garnera med gräslök. Avnjut med skumpa.

Toast Skagen

10 personer

Ingredienser:

1 kg	Räkor i saltlag
200 g	Majonnäs
2 knippe	Dill, finskuren
1–2 st	Rödlök, finskuren
1 st	Rivet skal av lime
1 tsk	Dijonsenap
1 st	Svartpeppar

10 st formbröd rostade

Torka räkorna på papper så att de är möjligast torra.

Blanda alla ingredienser.

Garnera med räkor och dill

Rostningen av brödet hindrar brödet från att suga i sig fukt. Notera att efter rostningen skall brödet svalna och få torka, täck det alltså inte och rada inte på varandra, de skall få luft på alla sidor.

Stekta kammusslor

10 personer

Ingredienser

30 st Kammusslor tinade och torkade
100 g Smör
4–6 st Vitlösklyftor, finhackade
1 knippe Persilja finhackad
Citron
Salt och peppar

Hetta upp en stekpanna, sätt i smöret och vitlöken. Låt vitlöken mjukna. Sätt i kammusslorna och stek på båda sidorna 1,5–2 min. Sätt i persiljan och citronsaften efter att du svängt kammusslorna. Strö på salt och peppar. Överstek inte, de blir då sega.

Bröd med avokado och kallrökt lax

10 personer

Ingredienser

1 kg	Kallrökt lax (skivad)
5 st	Avokado
10 st	Salladsblad
200 gr	Majonäs
2 st	Citron
1 st	Dill
10 st	Rågbröd

Skär avokadon i skivor och lägg på salladsbladet som är lagt på brödet. Lägg därefter kallrökt lax på. Sätt en klick majonnäs på och garnera med dill och citronskiva

Laxromsmousse

10 personer

Ingredienser

5 st	Ägg
5 dl	Smetana
500 gr	Forellrom
1 st	Dill
2 st	Schalottenlök

Salt och vitpeppar

10 st Formbröd rostade

Skär dill, och schalottenlök fint. Koka äggen (hårdkokta men med gulan ännu genomskinlig, 7–8 minuter), kyl dem och skala. Mosa äggen och blanda med smetanan. Tillsätt dill, schalottenlök och rommen, rör om försiktigt så att romen inte mosas. Smaksätt med salt och peppar (försiktigt med saltet, romen har redan salt i sig). Rör om och ställ i kylskåp till serveringen.

Wokade räkor

ca 10 personer

Ingredienser

1 kg	Räkor
2 st	Chili
8 st	Vitlök
2 matskeda	Thailändsk fisksås
Olivolja	För stekning
Smör	För stekning
1 kruka	Koriander
1 st	Salt
1 st	Citron

Finhacka vitlök och chili, riv citronskal och pressa citronsft.
Hetta upp olivoljan och smöret i en wok eller stor stekpanna.
Fräs chili och vitlök, tillsätt därefter citronskal och saft.
Tillsätt räkorna och fisksås, strö i slutet över koriander med fisksås.

Servera med batong