

Gravad lax med löjromskräm, gurka och pepparrot

Under 30 min

8 ingredienser

Medel

Gravad lax hör högtider till! Tillsammans med en lyxig romkräm, hyvlad gurka och riven pepparrot blir detta en fräsch och magisk god förrätt med stil! Toppa gärna med färsk hackad dill för extra finess.



Ingredienser 12 portioner

Löjromskräm

3 dl	smetana eller crème fraîche
240 g	löjrom eller stenbitsrom
1 1/2	gurka
3	äpple
3 msk	färskpressad citronjuice
900 g	gravad lax
3 dl	finriven pepparrot
3 dl	plockad dill

För alla

Fri från gluten och ägg.

Gör laktosfri: välj laktosfri smetana eller crème fraîche.

Gör mjölkproteinfri: byt ut smetana eller crème fraîche mot mjölkproteinfri ersättningsprodukt.

Gör så här

i När antal portioner ändras
Tänk på att du i vissa fall kan behöva justera tillagningstiden, då mängden för ingredienserna har ändrats.

Löjromskräm: Rör ihop smetana och löjrom.

Hyvla gurkan längsmed, gärna med mandolin. Dela och kärna ur äpplet. Skär i strimlor och blanda med citronjuice.

Lägg laxen på ett fat. Toppa med gurka och äpple. Ringla över löjromskrämen och toppa med pepparrot och dill.

Tips

1/2 gurka går bra att byta ut mot 3 snackgurkor.