

Kallrökt lax med Västerbottens- och pepparrotsröra

Ingredienser till 6 portioner

400 gram kallrökt lax i bit

Ostbollar

1 dl Västerbottensost, grovriven

1 msk pepparrot, finriven

4 msk majonnäs

2 msk crème fraîche

1 nypa cayennepeppar

vitpeppar, från kvarn

Till servering

dill

gräslök

röd lök

Tillagning:

1. Blanda alla ingredienser till oströran. Låt den gärna stå och mogna 1 dygn i kylan.
2. Skiva laxen så tunt som möjligt och skär bort det bruna som suttit närmast skinnet.
3. Arrangera på tallrik och skeda oströran ovanpå. Garnera med hackad dill, gräslök och/eller rödlök.