

Tilltugg till aperitif

Västerbottenröra med pepparrot

Riv västerbottenost.

Blanda creme fresh med den rivna osten till lagom konsistens.

Riven pepparrot röres i blandningen (mängd efter smak). Salta och peppra.

Bryt bröd och doppa i röran.

Kall laxpudding med äggröra.

8 -10 pers.

5 st. potatisar

3/4 msk salt

300 g gravad finhackad lax

3/4 dl gravlaxsås

2 msk finhackad dill

Äggröran

4 st. ägg

2 dl vispgrädde

3 krm salt

1 krm nymald vitpeppar

Dilloljan

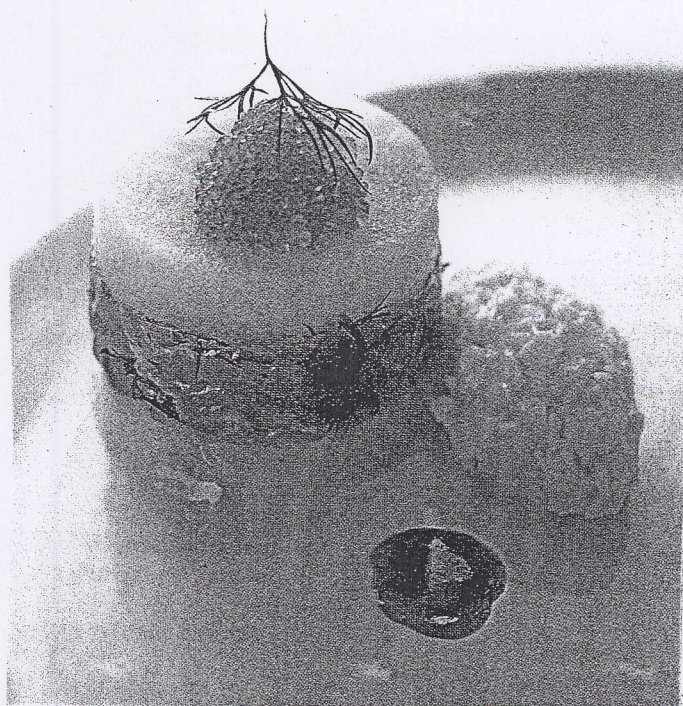
3/4 dl hackad dill

ca 4 msk olivolja/solrosolja

Tillbehör

Löjrom

Dill till garnering



Den exakta formen får man genom att packa potatis/laxröra/potatis i ett cylinderformat rör några centimeter högt och ca 5 cm i diameter.

1. Skala och koka potatisen i saltat vatten. Låt potatisen kallna. Pressa den för att det ska gå lätt att senare packa i formen.
2. Blanda hackad lax, gravlaxsås och dill.
3. Mixa dillen. Tillsätt oljan lite i taget.
4. Rör ihop ägg, grädde, salt och peppar i en kastrull. Sätt kastrullen på svag värme och rör försiktigt mot botten tills äggsmeten blivit mjuk, krämig. Låt äggröran kallna. Pressa ur ev. vätska strax innan uppläggning.
5. Packa potatis, laxröra, potatis i en cylinderform. Det bör bli en höjd på ca 4 -5 cm. Jämna till med en kniv runt om så det blir en markerad gräns mellan varje skikt. Lyft försiktigt upp formen.
6. Garnera med lite löjrom och en dillkvist
7. Servera puddingen tillsammans med äggröra och lite dillolja.