

Salmon Château de Berne

8-16 skivor rökt lax, beroende på storlek (ca 400 g)

4 dl finrivna morötter

Selleriremoulade:

2 dl crème fraîche

ca 4 msk majonnäs

2 tsk dijonsenap

2 vitlöksklyftor

svartpeppar, ev lite salt

4 dl finriven rotselleri (ca 300 g)

Garnering;

Blandad sallad

Lite hackad dill

olivolja och pressad citron

twistad citronskiva

- 1 Blanda en dressing av crème fraîche, majonnäs och senap.
 Pressa i vitlöken och smaka av med salt och peppar.
 Vänd ner rotsellerin. (Detta kan göras i förväg).

- 2 Putsa laxskivorna. Använd en stor eller två mindre skivor och lägg dem i en skål
eller vid kopp så att de hänger över kanten.
 Fyll laxskålen med lite finrivna morötter och selleriremoulade och ev också lite
hackad dill. Vik sidorna över till ett paket och ställ skålen i kylan en stund.

- 3 Vid servering, vänd laxpaketet med skarven nedåt. Lägg på garneringen och
droppa olivolja smaksatt med pressad citron på tallriken.