

Ansjoviskryddad lax med äggula och nässlor

8 pers.

400 g skinnfri lax

3 msk grädde

1 msk ansjovisspad

2 tsk citronsaft + skal från 1 citron

10 ansjovisfiléer

1 rödlök finhackad

3 msk gräslök finhackad

3 dl späda nässlor sköljda i rikligt med vatten och ordentligt torra.

8 st små äggulor

flingsalt

svartpeppar

vitt bröd för rostning

1. Rör ihop grädde, ansjovisspad och citronsaft och skal i en bunke.
2. Skär lax och ansjovis i små, små bitar och tillsätt till gräddblandningen.
3. Blanda rödlök och gräslök och smaksätt med ungefär tre kryddmått flingsalt och ungefär ett kryddmått svartpeppar. Smaka av.
4. Forma till en tartar till varje person och ställ i kylan.
5. Värm upp några matskedar olja i en tjockbottnad kastrull till 170 grader. Friterar persiljan krispig och låt rinna av på lite hushållspapper.
6. Skira äggulorna.
7. Arrangera med en äggula på varje tartar med krispiga nässlor ovanpå eller vid sidan.
8. Avsluta med lite flingsalt och ett varv på pepparkvarnen.
9. Serveras med en bit rostad bröd

Ett tips som gäller nässlorna:

Se till så nässlorna är riktigt torr när den ska friteras. Om inte kommer det att stänka.