

Laxtartar

**600 g Laxfilé
3 tsk dijonsenap
1 msk skånsk senap
1 msk hackad kapris
2 äggulor
3 msk hackad dill**

- 1. Finhacka laxen och blanda med övriga ingredienser. Smaka av med salt och svartpeppar.**
- 2. Platta ihop och forma runda portioner. Gärna med hjälp av stansring**

Pocherade ägg

**6 ägg
3 dl ättika
Schalottenlök, skuren i ringar (garnering)
Dillvippor (garnering)**

- 1. Knäck äggen var för sig och lägg i var sin kopp. Häll på med ättika och låt ligga cirka 5 minuter.**
- 2. Koka upp vatten och lägg i äggen med ättika när vattnet kokat upp. Låt äggen sjuda i cirka 3-4 minuter**
- 3. Plocka upp äggen försiktigt och låt kallna**