

Recept Förrätt Meny Owe Tegman 27 april 2010**Laxcarpaccio**

4 portioner

200 g laxfile, gärna en tjock, lite avlång bit (som varit fryst i 3 dygn)

Dressing:

2 passionsfrukter

1 lime, rivet skal

2 tsk pressad lime

2 tsk finhackad röd chili, t ex spansk peppar

2 tsk ljust muscovadosocker

½ tsk salt

1 msk finhackad mynta

Gör så här:

6. Skär den halvtinade laxbiten i lövtunna skivor. Lägg skivorna lite omlott på asietter
7. Blanda ihop urgröpt passionsfrukt, limeskal, limesaft, chili, socker och salt. Rör om så att socker och salt löses upp.
8. Sked dressingen över laxskivorna. Strö över mynta. Rätten kan stå färdig i kylen upp till 2 timmar före servering.

Dessert**Ostar från Jürss Mejeri i Sörmland**

Dela osten i bitar, lägg upp på tallrik tillsammans med en klick marmelad och färsk frukt, nötter och några kex.