

Laxpaté med romsås

Ingredienser laxpaté

250 g kallrökt lax
200 g skalade räkor
2 st äggvitor
En knippa dill (spara lite till garnering)
2,5 dl ovispad grädde
1 krm salt
1 krm peppar

Tillagning

Sätt ugnen på 150 grader
Mixa laxen i matberedaren
Tillsätt äggvitor
Tillsätt grädde och dill
Kör till en slät smet
Hacka räkorna
Vänd ner räkorna i smeten tillsammans med salt och peppar
Blanda väl
Olja en avlång brödform. Kläd den med bakplåtspapper
Häll i smeten
Ställ formen i en långpanna. Häll i hett vatten i långpannan till halva brödformens höjd
Grädda mitt i ugnen ca 45 min – 1 timme.
Prova med sticka. Skall kännas fast och torr
Tag formen ur vattenbadet och låt svalna någon minut. Stjälp ur patén försiktigt och skär i skivor.

När patén gräddar, gör en sås på:

0,5 dl hackad gräslök
4 dl crème fraiche
1 burk röd rom
1 krm salt och peppar
Smaksätt med pressad citron

Garnera med skivad lax, sallad, körsbärstomater och dill