



GRÖNÄRTSSOPPA

1,2 l hönsbuljong
5 dl små ärtor
1 st finskuren lök
2 dl vispgrädde
10 msk creme-fraiche
3 tsk riven pepparrot
300 gr tärnad rökt lax

- Fräs ärtorna i lite smör tillsammans med den finskurna löken. Häll det i en matberedare och mixa till en fin puré.
- Koka upp buljongen och tillsätt grädden. Häll den uppkokta buljonggrädden i matberedaren och mixa i 1 – 2 minuter. Den skall bli grön och slät. Sila och koka upp på nytt. Smaka av med salt och peppar.
- Blanda creme-fraiche och pepparrot.
- Häll den varma soppan i varma tallrikar. Klicka i creme-fraichen och strö över de rökta laxtärningarna.

RÖDING PÅ JÄMTVIS

8 st rödingfiléer
2 st gula lökar
2 dl messmör
2 dl torrt vitt vin

4 dl vispgrädde
2 dl mjölk
1 knippa gräslök
vetemjöl till panering
salt, nymalen vitpeppar

- Krydda filéerna med salt och grovkrossad vitpeppar och vänd dem i vetemjöl.
- Finhacka löken och gräslöken. Blanda inte.
- Bryn löken lätt i smör. Häll över vinet. Blanda ner messmöret och låt såsen koka ihop lite. Häll i grädde och mjölk och låt såsen koka ihop igen. Smaka av med salt och nymalen vitpeppar. Gräslöken lägges i precis före servering. Stek filéerna på medelvärme i smör som blivit gyllenbrunt 3 – 4 minuter per sida.

