

Laxsashimi

med kaprismajonnäs, rimmad gurka, laxrom
och friterad schalottenlök

Gurka:

2 st gurka
1 msk salt
1 msk socker
1 litet knippe dill

Klyv gurkorna på längden. Plocka ut kärnorna och skär sedan i små kuber.

Blanda ihop socker och salt. Blandas upp med gurkan och låt sedan rimmas i sil i ca 1 timma.

Skölj av salt och socker och blanda ihop med finhackad dill.

Laxrom:

20 g laxrom
0,5 dl japansk soja

Blanda ihop ingredienserna försiktigt så att inte fiskrommen spricker.

Låt dra i ca 1 timme.

Kaprismajonnäs:

3 äggulor
4 dl rapsolja
1 msk dijonsenap
0,5 dl kapris
1 st citron

Riv skalet från citronen och finhacka. Pressa sedan saften ner i liten skål.

Finhacka kapris

Vispa ihop äggulor, kapris och dijonsenap luftigt. Tillsätt sedan rapsolja i tunn stråle.

Addera juicen och zesten från citronen.

Smaka av med salt och peppar. Förvara i spritspåse i kylskåp.

Lax:

500 g lax

Halstra lax hastigt i mycket het panna. Köksmästaren visar.

Låt vila i några minuter och tranchera sedan i tunna skivor.

Lägg upp i portioner och pensla med lite japansk soya.

Friterad schalottenlök:

4 st schalottenlökar

1 2 dl mjöl

Skala löken och skär i ca 3mm tjocka ringar. Plocka ur ringarna ur varandra och kasta bort de innersta.

Vänd lökringarna i mjöl och sila av det överflödiga mjölet genom en sil. Friterar under omrörning i fritös. Köksmästaren visar.

Låt rinna på hushållspapper och salt lätt.

Uppläggning:

1 knippe dill

Lägg upp och garnera enligt köksmästarens instruktioner.