

Förrätt: Heta räkor på ananas och salladsbädd.

Valfri sallad

Ananas, helst färsk som skalas och skärs i centimeterskivor

1,2 kg oskalade räkor eller 600 gram skalade.

Franska eller pain riche

Dressing:

½ röd spansk peppar urkärnas och finhackas

1 dl sweet chili sås

1 lime finrivet skal och saft

tabasco-stänk

2 msk hackad dill

1 krm salt

Lägg ananasskivan på en tallrik och häll över rikligt med marinerade räkor. Dekorera med sallad runt om och lägg en skiva skuren rostat bröd på kanten.

Huvudrätt: Lax Chablis med pressad potatis.

En klassisk fransk fiskrätt – enkel att laga – och det bästa – svårt att misslyckas med! Fisken är dessutom nyttig även om såsen är rätt närande! Det kan tyckas vara stor mängd sås per portion men fisken ska serveras med en rejäl spegel.

4 portioner

- Längdskurna tunna skivor av laxfile (Se till att bena sidorna före skärningen) ca 600 – 800 g
- Smör till stekning, 2-3 msk
- salt

Sås

- En gul lök
- 2 msk smör/margarin
- 1 fiskbuljongtärning
- Vitt vin 5 dl. Receptet föreskriver Chablisvin men det är onödigt dyrt och det går att ersätta! Ta ett halvtorr billigare vitt vin – men det går faktiskt även med matlagningsvin som finns i matvarubutikernas hyllor. (såsen blir med dessa litet ”stickigare” i smaken)
- Grädde 6 dl
- Salt
- Ev 1-2 msk idealmjöl för toppredning (om man tycker att såsen efter hopkok är för tunn)

Garnering

- Stenbitsrom, öringrom eller löjrom caq 100 g

Tillagning

- Skär tunna skivor lax, 6-8 mm
- Smörj en ugnssäker form/fat och lägg i skivorna
- Skala och finhacka löken till såsen
- Fräs löken genomskinlig i en msk smör
- Häll på vitt vin, smula ned fiskbuljongtärningen och fyll på med grädden.
- Nu ska såsen koka ihop till hälften. Det är här jag fuskar ibland. Jag kokar ned till 2/3 delar och toppreder med idealmjöl nedvispat i ca 2-3 msk vatten. Vispa kraftigt under det du håller redningen i den kokande såsen.
- Smaka av – salta – och för att få såsen litet ”gulare” ta en eller två droppar mörk soya!
- Nu ska fisken in i ugnen! 250 grader 5-7 minuter beroende på skivornas tjocklek!
- Värm tallrikar
- Lägg över fisken på de heta tallrikarna + toppa med en tesked rom på laxen + häll en spegel av sås!
- Servera med nykokt, pressad potatis – helst snyggt upplagd (omöjligt att få snyggt tycker jag)

Visst är mat gott!!

Efterrätt: Cannacotta med jordgubbstopping

4 port

1 dl gelésocker Multi

3-4 dl grädde

1 tsk vaniljsocker

Blanda och koka upp och

Låt koka i ca 30 sekunder

Häll upp i portionsskålar
och låt stelna

Toppa t ex med mixade jordgubbar