

## RÖKT LAX MED INGRID MARIE-ÄPPELSALLAD KRYDDAD MED KUMMIN

**D**en klassiska rökta laxen serveras med friska Ingrid Marie-äpplen i en cole slaw med tydlig kumminsmak.  
4 pers som förrätt eller 10 pers till julbordet.  
Kock: Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus

200 g rökt lax  
1 stort Ingrid Marie-äpple  
2 msk vispad crème fraiche  
1 tsk mortlad kummin  
1 tsk strösocker  
Några små huvuden brysselkål  
4 skivor rågbröd rapsolja

Lägg en klick vispad crème fraiche på rågbrödet.  
Skiva laxen och lägg på brödet.  
Strimla äpplena fint och vänd ner i crème fraichen.  
Mortla kummin och socker och blanda i äppelsalladen.  
Smaksätt med salt och vitpeppar.  
Fördela äppelsalladen på laxen.  
Finriv citronskalet över.  
Strö lite flingsalt och en nypa socker över och  
droppa över några droppar rapsolja.  
Avsluta med några blad brysselkål.



## RÖKT RENSTEK MED STJÄRNANISINLAGDA GULBETOR OCH PEPPARROT



Ärlig sälta från det rökt renköttet matchas med len touch av stjärnanis och lite studs från pepparrot.

4 pers som förrätt eller 10 pers till julbordet.

Kock: Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus

12 skivor rökt renstek  
1 rödlök  
3 msk rapsolja  
1/2 citron  
500g gulbetor  
3 dl vatten  
1 dl ättika 12 %  
2 dl strösocker  
4 st stjärnanis  
1/2 dl crème fraîche  
2 msk nyrvien pepparrot  
Nymald vitpeppar

Koka gulbetorna ca 30 min, skölj och skala.  
Koka upp lagen med alla ingredienser,  
låt svalna och dra över natten så att smaken  
från stjärnanis kommer fram.  
Skär ner gulbetorna i en skål.  
Koka upp lagen och slå den över gulbetorna.  
Låt dra några nätter.

Lägg upp rensteken med gulbetorna på.  
Garnera med finhackad rödlök,  
nyrvien pepparrot och crème fraîche.  
Avsluta med nymald vitpeppar.



## MADEIRASIL MED APELSIN

**M**ed härlig sötma från honung och Madeira.  
4 pers som förrätt eller 10 pers till julbordet.  
Kock: Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus

4 st sillfiléer skurna i bitar  
1 dl sillag med 1 tsk fänkålsfrön  
1/2 dl madeira  
2 msk olivolja  
1 msk flytande honung  
1 apelsin skuren i filéer och rivet skal

Blanda samman lagen, avsluta med apelsinfiléerna  
och lägg sedan i de skurna sillfiléerna.  
Låt dra över natten. Servera sillen med gräddfil,  
gräslök och lite rostad kavring i små bitar.

