

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Serverera laxen på den varma potatissalladen med en bit ansjovissmör på laxen och kapriss dressingen vid sidan. FOTO: PRIVAT

**STOLT
MAT
I SÖRMLAND**

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Stekt lax och potatissallad

med ansjovissmör och kapis

Beräknat på fyra portioner
400g lax

Ansjoivissmör:

100 g smör
125 g ansjovis
2 vitlöksklyftor

Blanda smör och hackad ansjovis, gör en rulle och lägg i frys.

Kall kapis/oliv-dressing:

3 dl gräddfil
2 msk kapis
1 dl färsk persilja
5 st urkärnade gröna/svarta oliver
0,5 tsk flytande honung
svartpeppar

Finhacka kapis, oliver och persilja. Blanda med gräddfil, honung och svartpeppar.

Varm potatissallad:

Potatis från Solby gård för fyra personer
1 äpple från Ramsund
0,5 fänkål
sockerärtor
saft från 0,5 citron och cest
1 msk Julita rapsolja
1 tsk honung
salt
svartpeppar
1 knippa dill

Dela potatisen i mindre bitar, blanda med skalat och tärnat äpple samt

skuren fänkål. Blanda sedan i citron- cest- och saft, även olja och kryddorna. Kryddorna används efter behag, våra i Sundbyholms gästhamn är väldigt dryga eftersom vi handlar våra kryddor av Nordic Spice, dessa är väldigt dryga. Stek laxen i portionsbitar med lite ansjovissmör. Serverera laxen på den varma potatissalladen med en bit ansjovissmör på laxen och kapriss dressingen vid sidan.



Receptmakare är Mira Salonen, anställd i Sundbyholms gästhamn.