

Forrett: Caprese salat på min måte



Tomat, Mozzarella, basilikum, vinaigrette, Bay Leaf Mix salat. Salt og pepper. Bagett som følge.

Dette er en enkel klassisk italiensk rett som det er umulig å feile med. Som forrett eller lunsj. Jeg har tillat meg å bruke blandet salat for høyde og syltet rødløk og vinaigrette for syre.

Kutt tomater og Mozzarella i tynne halvmåner. Vend salat i vinaigrette. Legg først litt salat for høyde, så resten vilkårlig med basilikum og rødløk på toppen.

Ha over litt presset sitronsaft hvis du vil. Salt og pepper. Serveres gjerne med litt brød til.

Hovedrett: Laks surret med squash, sennep og Mascarpone saus

4-600g lakseloin, 1 squash, 1 dl hvitvin eller grønnsakkraft, 1 ts Dijonsennep, 50g Mascarpone, 1 ss finhakket dill, 2 sjalottløk, 1 fedd hvitløk, 1 ss smør, salt og pepper. 3 ss salt og 1 ss sukker til fisken. Pasta. Dill til pynt.



Sett ovnen på 200 grader. Del laksen i 4 like stykker, ca. 12-15 cm lange. Smør en form hvor laksen akkurat dekker.

Bland sukker og salt i en pose og ha i fisken. Fordel. La ligge i 20 minutter før du vasker og tørker fisken som nå er fastere.

Høvl 12 remser av squash på langs med en aspargesskreller. Surr rundt laksen. Legg i smurt form. Resten i fine terninger.

Bak i 12-14 min. Kok saus med finhakket løk i smør, vin og Mascarpone.

Ha i dill og squash.