

Laxpaté

Vad sägs om att kunna bjuda på en hemlagad laxpaté? Här har du receptet, som får alla patéälskare att avundas dig..! (Receptet beräknat till 10 personer)

Ingredienser:

500 g lax- eller regnbågsfilé
1/2 msk salt
1 msk vitvinsvinäger
3 ägg
1 tsk fransk senap
1 krm cayennepeppar
1 msk potatismjöl
1/2 dl hackad dill
2 dl vispgrädde



Gör så här:

Sätt ugnen på 150 grader.
Klä en 1-liters avlång form med blött, urkramat bakpapper.
Mixa laxköttet med saltet till en färs i en matberedare. Späd med vinägern under tiden.
Tillsätt sedan 1 ägg i taget, medan maskinen kör.
Mixa i senap, cayennepeppar och potatismjöl.
Häll i grädden undan för undan, medan maskinen kör.
Mixa även in dillen helt kort på slutet.

Fyll formen med smeten. Släta till ytan med en fuktad sked.
Baka i nedre delen av ugnen i ca 40 minuter tills innertemperaturen når 75 grader.
Låt svalna och kyl sedan rätten.

Serveras i skivor som förrätt eller entré rätt tillsammans med romsås (se detta recept). Garnera med citronklyftor och en dillkvistar.