

Laxfromage

**En lätt och elegant förrätt som går bra att laga av fryst lax.
Receptet är beräknat till 12-16 personer.**

Ingredienser:

3/4 kilo fryst lax i bit, gärna huvudbit
4 dl vatten
1 liten flaska torrt vitt vin
1/2 fiskbuljongtärning,
1/2 lök,
1 morot
Rikligt med dillstjälkar
1 msk salt
10 pepparkorn.

Till Fromagen:

3 ägg,
2 dl av buljongen från laxkaket
10 gelatinblad
1 tsk salt
1/3 krm cayennepeppar
3 dl vispgrädde.

Till dekor:

Späda blad av grönsallad, lite laxrom på toppen,
dillvippor.

Gör så här:

Laxen: Tina eller halvtina laxen, klyv biten på längden.

Koka upp vatten och vin med buljongtärning, lök och morot skurna i bitar, dill, salt och peppar. Sjud laxen med skinn och ben i buljongen tills den är genom- men inte överkokt, ca 15 min.

Ta upp laxbitarna, dra av skinnen och ta bort större ben. Sila buljongen och låt den svalna. Lägg sedan tillbaka laxen i buljongen och ställ den att kallna, gärna över en natt.

När den kallnat: ta upp laxen, bena ur den väl och mosa den i processor eller för hand.

Fromagen: Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Dela gulor och vitor. Sjud gulorna med 2 dl av buljongen under ivrig vispning tills blandningen tjocknar. Krama ur gelatinbladen och låt dem smälta ner i den varma äggsåsen. Ställ såsen att kallna i kallt vatten eller kyl, vispa då och då.

Fukta en 1,5 - 2 liters form invändigt och klä den med plastfolie. Blanda den mosade laxen, salt och cayennepeppar med äggsåsen, när denna börjar bli trögflytande.

Vispa vitorna till hårt skum.

Vispa grädden, men inte för hårt.

Vänd ihop alltsammans och fyll formen. Täck över och ställ fromagen att stelna i kyl ca 4 tim.

Stjälp upp, drag av plasten och servera med grön sås och sallad.