

Flädermarinerad lax med primörer (4 portioner)

500 g laxfilé
3 msk fläderblomssaft, koncentrerad
1 kruka hackad mynta
1 msk flytande margarin
500 g delikatesspotatis
300 g morötter
1 knippe grön sparris
SÅS
2 dl lättmjölk
2 dl matlagningsgrädde max 4 %
1-2 tsk fiskfond
1 msk fransk senap
1 tsk såsredning

Gör så här:

Lägg laxen på ett fat och ringla över saften. Krydda med salt och peppar. Strö över myntan. Täck med plastfolie och ställ kallt 2-3 tim. Koka potatis och morötter mjuka i lättsaltat vatten. Koka sparris i lättsaltat vatten. Låt potatis, morötter och sparris rinna av och dela sedan i mindre bitar. Koka upp mjölk, grädde, fond och senap till såsen. Vispa ner redning och smaka av med salt och peppar. Låt såsen sjuda några min. Blanda ner potatis och grönsaker, låt det bli varmt. Dela laxen i fyra bitar och stek i margarin. Servera laxen med grönsakssåsen.



Midsommarpaj (10 portioner)

PAJDEG
100 g margarin
100 g cottage cheese max 1,5 %
3-3 1/2 dl vetemjöl
FYLLNING
2 hackade gula lökar
2 hackade rödlökar
2 tsk flytande margarin
6 kokta färskpotatisar
1 burk, 200 g matjessill
dill
2 ägg
2 dl gräddfil
1 dl riven ost max 17 %
Garnering
hackad rödlök
gräslök och dill

Gör så här:

Blanda samman margarin, keso och mjöl till en smidig deg. Låt vila i kyl ca 30 min. Tryck ut degen i en pajform och nagga kanterna. Förgrädda i ugn 200° ca 10 min. Stek löken i margarin. Skiva potatisen i tunna skivor. Låt sillen rinna av och skär i mindre bitar. Fördela lök, potatis och sill i pajskalet, klipp över dill. Vispa samman ägg, gräddfil och ost, håll det över fyllningen. Grädda pajen i ugn 200° ca 25 min. Garnera med rödlök, gräslök och dill.



Sill-shots (6 portioner)

1 burk matjessill, 200 g
1 ägg, hårdkokt
1 rödlök
1 litet äpple
1 msk gräslök
1 msk dill
1 msk kaviar
3 msk fraiche max 5 %
2 msk lättmajonnäs
50 g stenbitsrom
dill



Gör så här:

Låt sillen rinna av och dela i mindre bitar. Hacka ägg, lök, äpple, gräslök och dill. Blanda samman alla ingredienser utom sill, ägg och rom. Vänd försiktigt ner sill och ägg. Lägg upp i snapsglas (på fot) och garnera med stenbitsrom och dill.

Midsommartårta (12 portioner)

4 ägg
1 ¼ dl socker
¾ dl vetemjöl
¾ dl potatismjöl
½ tsk bakpulver
20 dl jordgubbar
½ dl vaniljvisp 12 %
2 ½ dl mellangrädde 27 %
1 tsk florsocker
citronmeliss



Gör så här:

Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda mjöl och bakpulver, vänd ner det. Häll upp smeten i en smord, bröad form, 24 cm i diameter. Grädda i ugn 175 grader ca 40 minuter. Ta ut kakan och stjälp upp den och låt den svalna. Dela den i 2 bottenar. Mosa 1 liter jordgubbar och blanda med vispad vaniljvisp och bred på en botten. Lägg på den andra botten. Bred/spritsa på vispad grädde, lägg på jordgubbar och stick ner några blad citronmeliss. Pudra över lite florsocker.