

Koldrøget laks

Med friskost og råsyltede tyttebær

4-6 personer

250 g koldrøget laks

(Et stykke, der ikke er skåret er bedst at bruge)

1 julesalat

Råsyltede tyttebær:

300 g tyttebær

100 g sukker

Sprøde rugkrummer

1 gammelt rugbrød

100 g smør

Friskostcreme

100 g friskost

Revet citronskal fra 1/2 citron

1/2 bundt dild

Lidt peber

1) Syltede tyttebær: Fordel tyttebærerne i en beholder, så de ligger i et tyndt lag, drys sukker over. Ryst beholderen fra side til side, så sukkeret fordeles. Lad tyttebærerne trække i et par timer på køkkenbordet eller natten over i køleskab. De holder sig fint en lille uges tid på køl.

2) Sprøde rugkrummer: Riv 1-3 dage gammelt rugbrød på et rivejern, så du har ca. 2,5 dl rugbrødskrummer. Smelt 100 g smør på en pande ved god varme og kom rugbrødskrummerne på.

Vend rundt i dem, mens de steger, til de er sprøde og dufter af ristet rugbrød og brunet smør.

Når smørret er bruset af og krummerne er sprøde, hælder du pandens indhold i en si over en skål, så det overskydende smør sigtes fra ned i skålen.

Spred de sprøde krummer ud på et stort stykke køkkenrulle og lad dem køle helt af, inden de hældes i en beholder med tætsluttende låg. Rugkrummerne kan holde sig min. 1 uges tid.

Tip: Gem endelig smørret fra panden. Det smager fantastisk og er glimrende at bruge i andet bagværk.

3) Friskost: Skyl og hak dilden. Bland alle ingredienserne godt sammen og smag til med salt og peber og måske lidt ekstra citronskal.

4) Anretning: Pluk julesalaten i blade og skyl godt. Skær laksen i skiver på ca. 1 cm. Smør friskostcremen ud på bunden af dit serveringsfad. Anret laksen oven på. Placer bladene fra julesalaten mellem og ovenpå skiverne, tilføj små skefulde af de råmarinerede tyttebær. Drys til sidst med sprøde rugkrummer og evt. lidt karse.

