



Laxbutikens

## LAXBUTIKENS NYÅRSMENY 2020

### FÖRRÄTT

1. Värm ugnen till 150 grader.
2. Värm västerbottensomeletten i ugnen i 5 minuter.
3. Koka upp och mixa soppan med stavmixer (eller vispa skummig).
4. Placera västerbottensomeletten i en djup tallrik.
5. Lägg på en klick av forellromscrèmen.
6. Toppa med semitorkade tomater och dill.
7. Håll den skummiga hummersoppan i tallriken.

### VARMRÄTT

8. Lägg potatiskakan (Pommes Anna) i ugnsfast form och ställ in i ugnen. Behåll temperaturen på 150 grader. Låt den vara inne i 10 minuter.
9. Lägg in den grillade laxen på smörad plåt tillsammans med grönsakerna i ugnen och baka ytterligare ca 10-15 minuter. (Potatiskakan går då 20-25 minuter i ugnen).
10. Fisken bör ha en kärntemperatur på ca 55 grader.
11. Koka upp tryffelrödvinsåsen under omrörning.
12. Toppa rätten med den kalla dragoncrèmen
13. Arrangera som på bilden eller som ni själva önskar.

### DESSERT

14. Låt brownien stå i rumstemperatur 30 minuter.
15. Lägg den mitt på tallriken.
16. Toppa med basilikamascarponen.
17. Ringla **runt** de portvinssyltade bären.
18. Strö över de rostade hasselnötterna.

Smaklig måltid och gott nytt år 🍷 / Önskar Laxbutikens kök!





# NYÅRSMENY

## *Klassisk hummersoppa*

*Västerbottensomelett - forellroms crème - semitorkade tomater*

## *Grillad honungsglacerad laxfilé*

*tryffelrödvinsås - örtrostade vintergrönsaker - dragonfärskost - pommes Anna*

## *Chokladbrownie*

*rostade hasselnötter - basilikamascarpone - portvinssyltade bär*



Laxbutiken