

# Recept

## Förrätt - Mickes toast skagen

200 g cream cheese

250 g kesella

3 msk färskrivna pepparrot

300 g skalade hackade räkor

150 g hackade kräftstjärtar

1/2 dl finklippt dill

1/2 tsk salt

1 krm peppar

Blanda samman samtliga ingredienser till röran och rör om nog så att det fördelas ordentligt. Servera på toast tillsammans med citron.

## Huvudrätt - Anders Lax

Lax för sex personer

Salt

Peppar

Örtagårdskrydda

Crème Fraiche

2 zucchini

Ris

Saffran

Matlagningsyoghurt

Ingefära

Dela laxen och lägga i en oljad form. Krydda. Förstek i ugnen ca 20 minuter. Blanda Zucchini med crème fraiche och täck över laxen. Fortsätt stek i ugnen i ytterligare 20-40 minuter. Servera med ris kokt i saffran och en sås på matlagningsyoghurt och fint riven ingefära.

## Dessert - Vit chokladpannacotta

0,75 dl vispgrädde

250 g Mascarpone

250 g Vit choklad

1,5 dl socker

2 dl blandade bär

1 citron

5 Gelatinblad

Koka upp grädde och mascarpone tillsammans med den vita chokladen.

Blötlägg gelatinet i minst 5 minuter i kallt vatten. När grädden kokar, ta av den från platta och tillsätt gelatinet genom att ta bort och krama ur vattnet ur bladen och se till att det löser sig. Häll upp i glas och låt stå i kylan ca 3 timmar. Rör i hop bären med socker och skal från citron/lime. Servera med några blad citronmeliss.

## Viner

### Förrätt

Veuve Clicquot "Gula Änkan" (nr 7421)

### Huvudrätt

El Coto Blanco (nr 2780)

KWV Chardonnay (nr 7055)

### Dessert

Château du Levant (nr 4153)

