

Fiskesymfoni

Opskrift nr.:

40-0003

Råvarer:

Varenummer

Kg		
1,250	Fisk u/ben	
0,500	Røget laks	
1,000	Creme fraiche 18%	
0,090	Kapers, syltet, drænet	
0,120	Tzatziki Krydderi 1kg. Pose	9282
	Evt. BindLet Delikatesse 1kg. Pose	7551
2,960	Total	

Arbejdsgang:

Fisk u/ben og røget laks dampes i ovnen i ca. 20 min.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Der laves en dressing af creme fraiche og Tzatziki krydderi.

Når fisken er kold pilles den fra hinanden i små stykker, og kommer i dressingen sammen med kapers.

Kan evt. pyntes af med frisk dild, citron og kapers.

Kan serveres som forret med lidt blandet salat og et flutes, eller som tapas.

Tip: BindLet Delikatesse kan anbefales hvis man ønsker en fastere konsistens, så fiskesymfonien kan kugles op på en bund af salat.