Laksemousse med peberrods-relish

Beskrivelse

Laksemousse med peberrodsrelish

Ingredienser (4 pers.):
1 bÃ¦ger Lykkeberg 1899 laksepatÃ©
2-3 spsk. cremefraiche 18%
1 spsk. finthakkede kapers
Salt og peber
Lidt citronsaft og fintrevet skal heraf
4 store syltede dildagurker, grofthakkede
1-2 spsk. friskrevet peberrod
1 stk. fintsnittede forÃ¥rslÃ¸g
4-6 radiser, skÃ¥ret i fine strimler
1-2 tsk. sukker
Evt. 1 spsk. friskhakket dild
Salat af brÃ¸ndkarse, Ã¦rtespirer, rucola og/eller feldsalat
Godt surdejsbrÃ¸d

FremgangsmÃ¥de:
LaksepatÃ©en rÃ¸res lind med cremefraiche og de finthakkede kapers. Smag til med salt, peber, lidt citronsaft og skal heraf. De grofthakkede, syltede dildagurker rÃ¸res til en relish med friskrevet peberrod, fintsnittede forÃ¥rslÃ¸g, strimlede radiser samt sukker og dild. Salaterne skylles og slynges tÃ¸rre. SurdejsbrÃ¸det skÃ¦res i skiver, pensles med olivenolie og ristes sprÃ¸dt.

Anretning:
Anret laksemoussen i et sylteglas, hÃ¦ld relishen over i en mindre skÃ¥l og servÃ©r det hele pÃ¥ et spÃ¦kbrÃ¦t med salat og det ristede surdejsbrÃ¸d til.