

Lax och grönsakssoppa med crème fraiche **40 port.**

2 kg hel lax med skinn och ben
10 l vatten
20 tsk salt
50 vitpepparkorn
20 lagerblad
10 msk citronsaft eller vitvinsvinäger
10 dl vitt vin (kan uteslutas)
3 kg potatis
2 kg morötter
1 kg rotselleri
10 st. gul lök
30 msk vetemjöl
1 lit grädde
5dl hackad dill
Till serveringen: Crème Fraiche blandat med rivet färsk pepparrot.

1. Filea hela laxen och skölj laxbiten i kallt vatten.
2. Häll vattnet i en stor kastrull. Tillsätt salt vitpepparkorn, lagerblad och citronsaft (vitt vin) Koka lagen 10 min under lock.
3. Lägg i laxbitarna och skrapet och låt den sjuda 15 min på svag värme under lock.
4. Ta upp laxen och sila buljongen. Häll buljongen i kastrullen.
5. Skala potatis, morötter, rotselleri och lök. Skär allt i mindre bitar och lägg dem i buljongen.
6. Koka grönsakerna mjuka ca 10 minuter. Ta upp dem och kör dem i en mixer, så blir soppan helt slät.
7. Rör ut vetemjölet i lite kallt vatten. Häll redningen i buljongen och tillsätt de mixade grönsakerna.
8. Låt allt sjuda 5 minuter. Smaka av och salta om det behövs.
9. Rensa laxen helt skinn och benfri och dela den i stora bitarna.
10. Häll i grädden och tillsätt dillen.
11. Lägg i laxbitarna och toppa med crème fraiche och riven pepparrot.
12. Servera med ett gott bröd.

Fullkornsbröd 175 grader

2 dl grahamsmjöl

2½ dl havre eller rågkross eller vetekross

2/3 dl grovt rågmjöl

5 dl vetemjöl

3 dl rågsikt

1 2/3 dl vetegroddar eller solrosfrön

2 tsk salt

5 tsk bikarbonat

Blanda alla torra ingredienser tillsätt sedan

1½ dl ljus sirap (kan även ersättas med ½ dl lingonsylt och ½ dl sirap)

1 lit Lättfil

Rör om väl. Strö på lite solrosfrön

OBS INGEN JÄSNING

Smörj 2 st avlånga sockerkaksformar häll i smeten .

Ställ formarna långt ned i den kalla ugnen.

Grädda i ca 2 timmar (Varmluftsgn kortare tid)