



POLAR SEAFOOD

RØGET LAKS

– på en helt ny måde



Hel side
900-1200 g - 10 pl
Polar nr. 4331



Vertikalskåret
900-1200 g - 10 pl
Polar nr. 4333

Vi røger de veltrimmede laksesider efter gamle traditioner i røgeovnene på havnen i Esbjerg. Men vi tilfører både servering og smag helt nye dimensioner. Fra det øverste af laksesiden glider en flot, mørkerød farve over i mildere røde nuancer for at ende i den røde farve, der kendetegner den røgede laks. Resultatet er muligheder for fantastiske tallerkenserveringer, som også er en helt ny smagsoplevelse. Laksesiden er med rødbede og tilsmalet med timian og citron, der er perfekt afstemt, så den let røgede smag bevares.

Fåes som hel side og som vertikalskåret.



POLAR SEAFOOD

RØDBEDELAKS MED SOMMERGRØNT

vagtelæg, citronsovs og grøn olie



INGREDIENSER

16 skiver laks med rødbede,
citron og timian
1 bundt grønne asparges
1 bundt radiser
4 stk vagtelæg
2 håndfulde spirer
1 håndfuld dild
1 tsk citronsaft

Citronsovs:

1 dl fløde
1 dl creme fraiche
50 g smør
0,5 tsk. salt
1 spsk. citronsaft og skal fra citron
2 spsk. grøn olie

TILBEREDNING

Snit asparges i mundrette stykker og skær radiser tyndt på et mandolinjern. Blancher asparges og kog vagtelæg smilende. Vend grøntsagerne i lidt olivenolie, citron og salt. Kog fløde op i en gryde. Tilføj creme fraiche og lad koge med cirka 5 min. Tag gryden af komfuret og tilføj smør, salt, citronskal og citronsaft. Kom den grønne olie i sovsen og rør forsigtigt med en ske.