

Michael Björklund, Alandia Tour 2010  
Lättlagat ombord

## Dillkryddad laxtartar med syrade tomatfileér

Recept till 4 pers.

### Dillkryddad laxtartar

4 dl tärnad lax filé  
1 msk socker  
1 msk salt  
1 msk Dijon senap  
3 msk skuren dill  
½ msk citron  
1 msk smetana (Crème fraîche)  
1 liten rödlök  
2 msk sikrom (stenbitsrom)  
2 tsk Álvados (Cognac/Calvados)

Blanda salt och socker tillsammans med laxtärningarna och låt dem stå en 30 min. Tillsätt senap, dill, citronsaft och smetana, rör om ordentligt. Lägg massan som en sträng på aluminiumfolie (dubbelvikt) och rulla ihop till en smällkaramell på ca 3 cm. Frys i ca 2 tim.

Vid servering, skär paketet i puckar, ca 2 cm tjocka. Lägg i mitten av tallriken.

Blanda sikrom och Álvados i en plastpåse. Klipp ena hörnet av plastpåsen och spritsa över tartar puckarna. Garnera gärna med lite smetana också.

Hacka rödlöken i små bitar och strö över tillsammans med svartbröd (kvaring) skuret i små tärningar och syrade tomatfileér.

### Syrade tomatfileér

4 tomater  
1 tsk Dijonsenap  
2 msk olja  
1 msk vitvinsvinäger  
1 tsk honung  
nymalen svartpeppar

Skålla tomaterna. Dela, filéa och tag bort kärnhuset.

Mixa senap, olja, vinäger, honung och svartpeppar. Skär tomaterna i 2 cm skivor, likt små båtar. Blanda tomaterna med dressing. Låt stå i kylan i ca 30 min.

Lägg 4-6 "båtar" runt Laxtartaren vid servering.

"Ta till vara de råvaror som bjuds i skärgården, besök gärna de lokala affärerna. Till exempel rökt fisk är en bra bas för goda middagar. Gör det så enkelt som möjligt."  
Michael Björklund, Skärgårdssmak i båten.