

När smålaxen huggar



Smålax med valnöt

Visst är det den stora laxen som hägrar i tankarna, den vi fantiserar om under vintern. Men ibland möts vi av stora steg med smålax och jag välkomnar dem, inget är nämligen godare än färsk smålax. Här är ett litet tips.

Du behöver:

1 nyfångad lax 1-2kg
1 dl hackade valnötter
5 klyftor färsk vitlök
50g smör
Flingsalt och fingerpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 175 grader
Lägg smöret i en mugg och låt det bli mjukt medan fisken fileas samt plockas på pinnben.
Krossa vitlöksklyftorna med en gaffel och blanda dem sedan med smöret i muggen.

Lägg filéerna med skinnet ner i en lättsmord ugnsform och salta lätt.
Fördela vitlökssmöret med gaffeln och strö sedan över de hackade valnötterna.
Ta en nypa fingerpeppar och strö över. Lite beroende på storlek men 20-25 min i ugnen.
Med fördel dricker man ett vitt vin t.ex. Les Fumées Blanches (nr 22139) 69:-. Annars går ett kallt mineralvatten bra att avnjuta till fisken. Vid bords kan man sedan strö med flingsalt och hitta sin egen perfekta sälta.