



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Aspargessuppe med laks

Forret til 10 personer

INGREDIENSER

1kg fersk laks

100g salt

50g sukker

2 spsk dildspidser

2 spsk dildfrø

1 bundt dild

3dl Lehnsgaard rapsolie

200g Tørsleffs økologisk forkogt perlespelt

1L Touch of taste kyllingefond*

4 stk skalotteløg, grofthakkede

1 fed hvidløg, grofthakket

300g Paradiso asparges

150g smuttede mandler

1 stk citron

3dl piskefløde

Falksalt Gourmet flagesalt

Stødt peber

1 stk citron

1 stort fennikel.

TILBEREDNING

Drys laksen med salt, sukker, dildspidser og -frø. Film og lad den trække et døgn i køleskab. Skyl laksen, skær den i 1cm skiver og sæt dem på spyd. Lige før servering brændes laksen med en brænder på begge sider eller steges hårdt på en tør stegeplade. Skal stadig være rå i midten ved servering.

Varm olien op til 55 grader. Blend olien sammen med dilden. Trækker 1 time. Sigtes gennem fintmasket klæde.



Sauter skalotteløg sammen med hvidløg. Tilsæt asparges, mandler og fond. Lad det koge et kvarter. Blend og passér igennem en sigte. Kog op sammen med fløde og smag til med salt, peber og citronsaft.

Kog perlespelt efter anvisning og vend den med halvdelen af dildolien.

Kør fenniklen på et mandolinjern og kom i isvand.

Anrettes på tallerkner med perlespelt i bunden. Herpå sprød fennikel, laks og en smule frisk dild. Kom lidt dild olie ved og server aspargessuppen ved bordet. Til sommer kan du også servere suppen kold.

*Følg anvisningen på emballagen.

