

2015-04-01 21:21:16

Krem chrzanowy z wędzonym łososiem



Wielkanoc pachnie chrzanem. Choć ten krem mogę jeść cały rok ;)

Składniki:

- 2 korzenie pietruszki
- 1 mały seler
- 2 ziemniaki
- 2-3 łyżki tartego chrzanu
- 1 litr wody
- 100 gr wędzonego łososia na zimno
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 50 ml śmietany kremówki
- 1 łyżeczka soku z limonki
- pieprz, sól
- szczypta gałki muszkatałowej
- 2 liście laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego
- 1 łyżeczka posiekanego, świeżego koperku
- kilka listków roszponki do dekoracji

Warzywa obieramy, kroimy w kosteczkę i podsmażamy krótko na maśle z oliwą. Wkładamy do rondla z wodą, dodajemy liście i ziele, gotujemy ok 40 minut.

Wyciągamy przyprawę, dodajemy chrzan i blendujemy całość na gładko.

Dodajemy śmietanę, sok z limonki, pieprz, sól i gałkę, mieszamy.

Łosiosia drobno siekamy, mieszamy z kilkoma kroplami soku z limonki oraz posiekanym koperkiem.

Krem kładziemy na talerze, dodajemy łosiosia i roszponkę.

Można podać z ugotowanym jajem na twardo.

Smacznego!