

Blomkålssuppe med marineret laks og friteret kapers

Suppe

½ stk stor blomkål
2 stk skalotteløg
1 stk bagekartoffel
3 fed hvidløg
1 gren salvie blade
Olie
8 dl hønsebouillon
2 dl piskefløde
Salt og peber
Revet muskatnød

Laks

75gr laks pr person
salt, peber og sukker
1 ½ dl olie
½ bdt kørvel
2 spk store kapers

Suppe:

Skær blomkål i små buketter, skræl kartoffel og skær den i tern, rens løgene og skæres i tern. Sauteres af i olie uden at brune. Pil og hak salvieblade og tilsættes.

Kom bouillon på og lad suppen simre under låg i ca. 15 min.

Blend suppen og sigt den, kom fløden på og kog ned, smages til med salt, peber og revet muskatnød.

Laks:

Pluk kørvelblade, blendes med olie til bladene er blendet helt ud.

Rens fisken, skæres ud i meget tynde skiver og lægges på bagepapir, krydres med salt, peber og sukker.

Pensles med lidt af olien. Gem resten af olien til servering. Kom laksen på køl.

Kom kapers på køkkenrulle så væden løber fra. Friteres i olie til de er sprøde. Kommes op på køkkenrulle.