

Korshags

SPÄNNANDE
smaker!

Provençale, Toscana
& Caribbean



7 recept



Goda,
lättlagade
laxrecept

Lax Caribbean

mangoavokadosalsa & kokossambal

30 min | 4 portioner | Lätt

INGREDIENSER

375 g Korshags varm-
rökt lax Caribbean
Tortillabröd
Krispig sallad
God majonnäs
Koriander

Mangoavokadosalsa:

1 mango, tärnad
½ gurka, tärnad
2 avokado, urkärnade
och tärnade
½ chili, finhackad
1 stor lime, saften
2 msk olivolja
1 dl koriander, finhack.
Salt

Kokossambal:

1 dl sambal oelek
1 dl riven kokos
½ dl koriander, finhack.
½ lime, saften
1 nypa salt
1 schalottenlök, finhack.

Picklad lök:

2 bananschalottenlökar
½ dl äppelcidervinäger
½ dl socker
¾ dl vatten
2 krm salt

1. Picklad lök: Koka upp socker, vinäger, vatten och salt tills sockret löst sig. Strimla löken och lägg ner i den varma lagen. Låt kallna.

2. Kokos sambal: Blanda alla ingredienser. Häll i väl rengjord burk.

3. Mangoavokadosalsa: Blanda alla ingredienser utom avokadon. Smaka av med salt. Vänd ner avokadon och blanda försiktigt så att inte salsan blir för mosig.

4. Värm tortillabröden. Bred lite majo på. Toppa med sallad, salsa, kokos sambal, varmrökt lax Caribbean bruten i bitar, lite mer koriander och picklad lök!

Korshags

**Fish
Taco**



Varmrökt lax

hummus & myntasalsa i libabröd

25 min | 4 portioner | Lätt



INGREDIENSER

375 g varmrökt lax
från Korshags

4 libabröd

1-2 dl fet naturell
yoghurt

4 nävar bladgrönt

4 stora klyftade tomater

½ rödlök, strimlad

Hummus:

250 g kokta kikärter

1 vitlöksklyfta

2 msk vatten

1,5 dl olivolja

½ stor citron, saften

1 msk spiskummin

1 msk ljus tahini

Salt

Peppar

1 litet knippe bladpersilja

Myntasalsa:

1 dl mynta, finhackad

1 dl persilja, finhackad

1 citron, skalet

1 schalottenlök, finhack.

½ stor citron, saften

½ dl olivolja

1 nypa salt



1. Hummus: Mixa samman alla ingredienser utom olivolja till en helt slät kräm. Tillsätt olivolja. Mixa en kort stund. Smaka av med salt och peppar. Låt gärna stå 30 min innan servering.

2. Myntasalsa: Blanda samman alla ingredienser. Smaka av med salt.

3. Toppa libabröd med yoghurt, hummus, bladgrönt, tomat, rödlök, lax bruten i mindre bitar och myntasalsa. Servera genast.





Lax Provençale

Pommes Anna, bönor & dragonmajo

60 min | 4 portioner | Medel

INGREDIENSER

375 g Korshags varmrökt lax Provençale
300 g haricots verts
1 stor vitlöksklyfta
25 g smör
Salt

Pommes Anna:

1 kg fast potatis
175 g smör
3 stora vitlöksklyftor
Salt
Nymald svartpeppar

Dragonmajo:

1,5 dl majonnäs
1 dl crème fraiche
1 kruka körvel
1 kruka fransk dragon
1 knippe persilja
½ citron, saften
2 vitlöksklyftor
2 tsk Dijonsenap
Salt
Nymald svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°.
2. **Pommes Anna:** Smält smöret tillsammans med krossade vitlöksklyftor i kastrull. Låt stå när du förbereder potatisen.
3. Skiva potatisen tunt och varva i en form, salta mellan varven. Lyft upp vitlöksklyftorna från smöret och ringla smöret över potatisen. Baka i mitten av ugnen 30-40 min tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Dragonmajo:** Mixa samman alla ingredienser till såsen. Smaka av med salt och peppar. Låt stå 30 min innan servering.
5. Ansa bönorna. Koka dem någon minut i saltat vatten tills de är al dente. Häll av vatten. Lägg ner en klick smör och riven vitlök. Smaka av med salt.
6. Servera varmrökt lax Provençale med varma haricots verts, Pommes Anna och dragonmajo.



Lax Toscana

italiensk rissallad & caprese

30 min | 4 portioner | Lätt

INGREDIENSER

375 g Korshags varm-
rökt lax Toscana
Oliver till servering

50 g parmesan, hyvlad
Salt
Svartpeppar

Rissallad:

4 dl arborioris
2 msk citronsaft
2 msk olivolja
1,5 dl basilika, finhack.
1 stor vitlöksklyfta
1 dl mandlar, rostade
och grovhackade
30 g ruccola

Caprese/Tomatsallad:

400 g tomater
2 burrata (eller buffel-
mozzarella)
½ dl olivolja
1 näve basilika
Salt

1. Rissallad: Koka riset mjukt i saltat vatten (rör inte för mycket under kokningen!). Låt riset rinna av i en finmaskig sil. Häll över i en stor skål. Låt svalna något och rör sedan ner citronsaft, olivolja, riven eller pressad vitlök och hackad basilika. Krydda med salt och svartpeppar. Vänd slutligen ner rostade mandlar, hyvlad parmesan och ruccola strax innan servering.

2. Caprese: Skär tomaterna i mindre bitar och lägg på ett fat. Bryt burratan i bitar och vänd ner i tomaterna med basilika. Ringla över rikligt med olivolja. Krydda med salt.

3. Servera varmrökt lax Toscana med rissallad, caprese och oliver.

Naturliga
"proteinbars"

23%
PROTEIN
i rökt lax





Varmrökt lax

sötpotatisfries & coleslaw

25 min | 4 portioner | Lätt

INGREDIENSER

375 g varmrökt lax

från Korshags

Sötpotatisfries

färdiga el. gör själv!

God majonnäs

Lime

300 g morötter

1 lime, skal och saft

½ dl naturell yoghurt

½ dl majo

1 litet knippe koriander

½ jalapeno, urkärnad

Salt

Coleslaw:

300 g vitkål

300 g rödkål



1. Coleslaw: Strimla kål, morötter och chili. Blanda med skal och saft från lime samt salt. Krama salladen och låt stå ca 20 min så att kålen blir mjuk. Rör ner yoghurt, majo, hackad koriander och jalapeno. Smaka av med salt.

2. Servera den varmrökta laxen med friterad eller ugnsbakad sötpotatisfries, god majo och klyftad lime.

Naturell
eller
kryddad lax?

Alla recept
passar lika bra
till båda!



Limebasilika lax

fänkålgrapesallad & bakad zucchini

30 min | 4 portioner | Lätt



INGREDIENSER

375 g Korshags limebasilikakryddade lax
2 dl turkisk naturell yoghurt 10%
2 msk olivolja
½ tsk salt
1 näve basilikablada, till servering

Bakad zucchini:

½ zucchini
Olivolja
1 stor vitlöksklyfta

Fänkålgrapesallad:

1 stånd fänkål
1 blodgrape
½ tsk rosépeppar
Salt
2 tsk olivolja

1. Värm ugnen till 200°.
2. **Bakad zucchini:** Skiva zucchini i ca ½ cm breda skivor. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Krossa vitlöken o fördela över zucchiniskivorna. Ringla olivolja över. Salta. Rosta i ugnen tills börjar få lite färg.
3. Rör ut yoghurt med olivolja och salt. Ställ åt sidan.
4. **Fänkålgrapesallad:** Skär bort skalet från grapefrukten och skär ut hinnfria klyftor. Strimla fänkålen fint. Krama fänkålen med olivolja och salt tills den blir lite mjuk. Mortla rosépeppar ch vänd ner i fänkålssalladen tillsammans med grape.
5. Bred ut yoghurt över tallrikar. Toppa med zucchiniskivor, därefter fänkålgrapesallad, några basilikablada och limebasilikakryddad lax bruten i mindre bitar.





Citronlax

krämig potatissoppa

20 min | 4 portioner | Lätt

INGREDIENSER

250 g Korshags citron-

pepparkryddade lax

5 stora mjöliga potatisar

½ purjolök

2 msk smör

1 dl torrt vitt vin

5 dl hönsbuljong

2 dl vispgrädde

Salt, peppar, 2 små kvistar

timjan och ev. en god olivolja till servering



1. Skala potatisen och skär i mindre bitar. Skölj purjolöken och strimla. Fräs potatis och purjolök i lite smör i en stor gryta tills löken blivit mjuk. Slå på vinet och låt koka upp.

2. Tillsätt buljong och grädde. Krydda med salt och peppar samt lite repad timjan. Låt koka upp på svag värme. Koka tills potatisen är helt mjuk. Mixa soppan slät. Tillsätt ev. mer buljong om soppan är för tjock. Smaka av.

3. Servera genast med citronpepparkryddad varmrökt lax bruten i bitar och ev. lite mer timjan som dekoration och god olivolja.

Traditionellt
varmrökt med
färskfälad,
halländsk alved
& enbär
i Falkenberg

” Hos oss
värderas riktigt
bra råvaror,
fiskrökartradition
& gediget
hantverk högt ”

Fam. Korshag

Korshag's

Mer receptinspiration på korshags.se