

Korshags



Sås till fisk och mycket mera



Koriander & lime

- 2 dl crème fraiche
- 1 lime, rivet skal och saft
- 1 tsk honung
- ½ kruka koriander, hackad
- ¼ tsk salt
- Chili flakes



Citroncrème

- 2 dl crème fraiche
- ½ citron, rivet skal och saft
- 1 tsk honung
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- ¼ tsk salt



Rostad sesamdressing

- 1 msk kikkoman soya
- 1 msk oyster sås
- 1 msk ljus sirap
- ½ msk sesamolja
- 1 tsk limesaft
- 2 tsk sesamfrön, rostas i torr stekpanna tills fin färg

*Till färsk lax el.
som marinad*



Sojadressing

- 6 msk kikkomansoja
- 2 msk vitvinsvinäger
- 3 tsk sesamolja
- 3 msk socker
- 5 cm purjolök, finhackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 2 msk sesamfrö, vita, rostade
- 1 tsk röd chili, finhackad

*Blanda allt. Rör tills sockret
har löst sig.*

*Till färsk lax el.
som marinad*



Äppel & curry

- 2 dl majonnäs
- ½ dl purjolök, finhackad
- ½ dl äpple, finhackad
- ½ dl ättiksgurka, finhackad
- 2 tsk curry
- 1 krm gurkmeja
- 1 krm salt



Lime & gräslök

- 2 dl naturell turkisk yoghurt
- ½ lime, rivet skal och saft
- 1 dl hackad gräslök
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- Salt och peppar

*Lägg vitlök, gräslök, rivet
limeskal, limesaft och lite
yoghurt i mixer. Rör ihop.
Tillsätt därefter resten av
yoghurten.*



Mango & chili

- 3 dl crème fraiche
- ½ dl mango chutney
- 1 tsk sambal oelek
- 1 krm salt



Äppelsalsa

- 1 dl olivolja
- 1 citron, pressad
- 2 gröna äpplen, tärnade
- 3 salladslökar, strimlade
- 1 dl små kpris



Ananassalsa

- 1 lime, rivet skal och saft
- 1 ananas, tärnad
- ½ gurka, tärnad
- 1 röd chili frukt, finhackad
- 1 kruka koriander, finhackad
- ½ msk honung



*Recepten är beräknade
för 4-6 personer*



*För fräschare sås, byt ut
till lätt crème fraiche*



*Smaker som citron, lime
och grönt äpple bryter av
fint till varmrökt lax*