



## **Så här tillagas Marinerad lax i kaktusfrukt, blomost från Guía, avokado och knaprig sötpotatis av chef Xabier Blanco**

### **FÖRSTA STEGEN**

#### ***Ingredienser***

800 gr laxfilé  
600 gr saft av kaktusfrukt  
200 gr rödbetssaft  
2 pressade limes  
200 gr salt  
200 gr blomost från Guía  
100 gr grädde 35%  
2 avokados  
En gnutta kummin  
En näve hackad koriander  
1 lime  
1 kg stor gul sötpotatis  
130 gr grädde  
120 gr smör  
Rom från lax för att avsluta rätten

### **TILLAGNING**

#### ***- Marinerad lax i kaktusfrukt***

Lägg ner laxen i en skål täckt med marinaden gjord på saften av kaktusfrukten, rödbetssaften, lime och salt. Låt det verka mellan 20 och 30 minuter i kylskåpet. Syran från marinaden försvagar laxens muskelvävnad, denaturerar proteinerna och producerar därför en mörare produkt.

Efter att laxen marinerats tar man upp den och torkar av den. Stycket har impregnerats på ytan till en violett färg och med en textur som är slät och mjuk.



### **- Ostkräm med blomost från Guia**

Värm grädden i en kastrull och smält osten i grädden. Reducera tills man får en fast och koncentrerad textur.

Ställ åt sidan.

### **- Avokadokräm med kummin**

Gör mos av avokado, kummin, koriander och saften av en lime i en turmix.

Salta.

### **- Krispighet av sötpotatis**

Grilla sötpotatisen i ugnen utan att ta av skalet i 180 °C under 40 minuter. (Tiden beror på tjockleken av sötpotatisen).

Ta ut innehållet ur sötpotatisen och mixa det med grädden och smöret. Om man inte har en Thermomix där man kan ställa in värmen, värmer man grädden lätt och smälter smöret innan man mixar det med sötpotatisen.

Därefter lägger man upp krämen på ett bakplåtspapper. Det är viktigt att det blir en jämn millimetertjock platta. Ju tunnare den är desto fortare torkar den och texturen blir bättre.

Man låter den torka på en torr plats i rumstemperatur. Eller om man vill accelerera processen kan man torka den i ugnen på 65°C under några timmar. Man bör få ut maximalt med fuktighet innan man steker den.

När plattan är torr steker man stora portioner (försiktigt så de inte bränns) och ger dem den form man önskar åt knapriheten innan den kallnar. Så låter man den kallna så den blir knaprig.

Man dekorerar med laxrom för att avsluta rätten.