

# Recept från Sven o Pias samling

## Piratens lax

En lättlagad överaskning som förrätt eller supé, efter recept erhållet av vännen Jörgen Nilsson i Höganäs.

Receptet avser 2 portioner

### Ingredienser:

4 gröna sparris-knoppar, helst färska

2 skivor gravlax, ganska stora

50 gr smör

½ knippa dill

2-4 skivor kantskuren formfranska

### Beredningen:

Sjud sparrisarna i lättsaltat vatten. Linda in två och två i laxskivorna. Lägga upp på tallrikar. Finklipp dillen och strössla över. Smält smöret till lätt brynt och håll över laxrullarna. Servera med vitt bröd, att doppa med. Friskt gärna mousserande vin, eller kall ljus öl fullbordar..

Smaklig spis!