



Majsconfit med parmabakad lax

4 personer

500 g färsk laxfilé
8 skivor parmaskinka
1 msk olivolja
1 msk smör



Majsconfit

1 burk à 410 g Green Giant
minimajs, avrunnen
12 cocktailtomater
2 kvisttomater
2 vitlöksklyftor
8 kvistar färsk timjan
½ dl olivolja
1 dl oliver

Limecrème

1 lime
2 dl crème fraîche
1 tsk flytande honung
salt
vitpeppar

Skär laxen i fyra bitar, salta, peppra och linda parmaskinka runt varje bit. Dela minimajsen på mitten och lägg i en ugnsfast form.

Delat cocktailtomaterna på mitten och skär kvisttomaterna i bitar. Lägg dem i formen.

Krossa vitlöksklyftorna och lägg även dem och timjan i formen. Häll på oljan och sätt in formen i ugnen på 175 grader i cirka 10 minuter. Ta ut formen och

strö över oliverna, sätt in formen i cirka 5 minuter till. Stek under tiden laxbitarna i olivolja och smör.

Blanda alla ingredienser till limecrèmen och smaka av med salt och vitpeppar.

Tips! Det går även bra att byta ut limen i crèmen mot 1 msk hackad, färsk basilika.