



Havsjö konferens tar endast emot ett sällskap i taget. Vi arrangerar kick-offer, kundträffar, ledningsmöten, konferenser, bröllop m.m. På menyn finns bl.a. vår varmrökta lax. Vi röker några gånger i månaden. Fisken vaccumförpackas, och har 1 månads hållbarhet (oöppnad). På beställning röker vi även större fiskar, upp till 5 kg.

Vi har provat olika kalla såser, som passar med vår rökta lax.

Här kommer recept på de såser som vi tycker är godast:

PERSIKO MIMOSA:

3 dl. "Tjock-yoghurt"
3 dl. Crème fraiche
3 dl. majonäs
salt, peppar, pressad citron.
1 rejäl matsked grovkornig senap.
½ burk persikor, tärnade 1x1 cm.
1 mellanstor slanggurka, urkärnad och tärnad 1x1 cm.
Rikligt med hackad dill, färsk eller fryst.
Rör ihop och njut.

PEPPARROTSSÅS:

3 dl. "Tjock-yoghurt"
3 dl. Crème fraiche
3 dl. Majonäs
salt, peppar, pressad citron.
1 msk. Fransk senap.
Riven pepparrot efter smak.
En nypa socker
rör ihop, och låt stå i kylen en timme och "ligga" till sig.

ÖRT SÅS:

3 dl. "tjock-yoghurt"

3 dl. Crème fraiche

3 dl. Majonäs.

Salt, peppar, pressad citron.

1 msk. Fransk senap.

Rejäl knippe med färska kryddor(t.ex. Dill, persilja, salvia, citronmeliss timjan m.m.) fint hackad eller "mortlad" (kan även köra kryddorna med stav-mixer, tillsammans med lite olivolja)

Rör ihop och låt stå till sig i kylan någon timme.

HJORTRON OCH CREME FRAICHE:

Ta 1/3 färska eller frysta hjortron (lättsockrad sylt går också bra)

2/3 crème fraiche

en liten gnutta salt.

Rör ihop.

Enkelt, klassiskt, annorlunda och väldigt gott!

NINON SÅS:

1 finhackad gul lök

koka den ihop med 1 dl. Vatten, och ½ tärning grönsaksbuljong.

Koka löken mjuk, och vänd sedan ner 2-3 dl. Gröna ärtor.

Ta av från spisen, kör i mixer till en jämn smet, och låt svalna.

Rör ihop 3 dl."tjock-yoghurt", 3 dl.crème fraiche och 3 dl. Majonäs.

Salt, peppar, pressad citron samt 1 msk senap (fransk eller slotts-)

Rör ner den kalla "ärt-röran" och njut.....passar perfekt ihop med varmrökt lax.

**Fisken är odlad i strömmande vatten, som kommer från ett naturreservat.
Vi röker den på gammaldags vis, i en vedrök, och på ett lite annorlunda vis...
Vi håller en lägre röktemperatur, och en hög luftfuktighet under rökningen.
Det ger en underbart saftig fisk med en mild härlig röksmak.**

Vi önskar er en smaklig måltid!

Jiri & Helena