

Att plötsligt få känna lättnad

Ikväll har vi skålat i champagne. Vi har nämligen fått det finaste besked man kan få. Pappas strålbehandling har gett bra resultat.



Eftersom mamma och pappa hade fullt upp med att förbereda sig mentalt inför läkarbesöket lovade jag att fixa go'middag. Det kändes så skönt att få fira tillsammans just ikväll. Det kom skratt och det kom tårar.

Till middag blev det en favorit i repris - laxrulle.



Baconlindad laxrulle med grillad sparris och fetaostsallad

4 portioner

4 frysta laxportionsbitar (försök hitta så avlånga som möjligt)

8 skivor bacon

Färsk timjan

Flingsalt

Svartpeppar

Smör

Sallad

Blandsallad eller valfri sallad

Tomater

Sugar snaps

150 g fetaost

300 g sparris

Lägg två baconskivor lite omlott på längden, så de blir lite längre än laxen. Lägg laxbiten ovanpå baconet, krydda med salt, peppar och timjan. Rulla ihop till en fast rulle, fäst en tandpetare om det behövs så att baconet sitter fast i laxen.

Bryn smöret och stek laxen 2-3 minuter på var sida. Sätt in stekpannan i ugnen på 175° och låt laxrullen steka färdigt i 10 minuter. Ta fram och låt vila en stund, så värmen fördelas jämnt i laxen. Om du vill ha laxen lite rå i mitten räcker det med att steka den i stekpannan.

Grilla sparrisen medan laxen står i ugnen. Bryt av 2 centimeter längst ner på sparrisen. Koka sparrisen i lättsaltat vatten i cirka 30 sekunder. Ta upp och spola sparrisen i kallt vatten. Pensla sparrisen med olivolja och grilla cirka 1 minut på varje sida.

Lägg upp salladen på tallrikar eller serveringsfat. Strimla över fetaosten och fördela sparrisen över. Ringla över olivolja och balsamvinäger. Lägg upp laxrullarna på salladsbädden. Servera med balsamico och flingsalt.