

## **Gravad lax och Billecart-Salmon**

Förrätten är mångas favorit, inte minst för att man vet det kommer mer efteråt men även för att det är ytterligare en anledning till att öppna en flaska champagne. Fräschören sätts i centrum, tillsammans med rollen som aptitretare, och vad passar då bättre än ett glas nobla bubblor? Till vår gravade lax med frisk limevinägrett och sojareduktion blir mötet med den så eleganta Brut Réserve från familjehuset Billecart-Salmon precis det som vi älskar med förrätten.



## Recept

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?