

# Lekker røkelakspatè til koldtbordet

I dag tenker jeg på tid. Hvor blir den av? Hvorfor går den saktere når jeg kjeder meg? Hva er tid? (Jeg slår meg liksom ikke til ro med den derre "tid er lik vei delt på fart" – formelen). Alt jeg vet helt sikkert om tiden, er at jeg IKKE har nok av den. (So much food, so little time). HELDIGVIS finnes det oppskrifter som denne røkelakspatèen! Superrask å lage, lekkert utseende og veeeeldig god. Passer perfekt til koldtbord, brunch, julelunsj and the list goes on.



## Røkelakspatè (for busy mamas):

(èn form holder til mange, mektige saker)

*300 g røkelaks*

*125 g smør*

*litt nykvernet pepper*

*2 bokser med rømme, jeg brukte lett*

*4 plater gelantin*

*150 g lodderogn*

*4 ts sitronsaft*

1. Mos laksen, bruk stavmikser eller foodprossesor
2. Bløtlegg gelantinplantene i kaldt vann, ca 5 minutter.
3. Smelt smør.
4. Klem vannet av gelantinen og ha den i en liten gryte. Smelt på lav varme, gelantinen skal IKKE koke.
5. Hiv most laks, rømme, pepper, lodderogn (helst sånn skikkelig oransje, da blir fargen finest), sitronsaft, smør og den nå flytende gelantinen i en bolle og rør om.
6. Dekk feks en brødforn med klingfilm eller en oppklippet plastpose.
7. Hell det hele opp i formen og sett den i kjøleskapet. Etter et par timer er den ferdig. Legg et fat oppå formen og tipp den rundt. Så er det bare å fjerne plastikken og VOILA!

Denne oppskriften har jeg fått av min kule kollega, Vigdis. Hun har hovedfag i filosofi, så kanskje jeg skal spørre henne om den tiden neste gang jeg ser henne. ☐

