inköpslistan.se

Av: Malin Båtmästar

4 port

Fisk, Huvudrätt, Gryta, Koka

GANSKA LYXIG LAXGRYTA MED RÄKOR

Det lyxiga med den här grytan är främst valet av oskalade räkor framför de tråkiga "pizzaräkorna".

Ingredienser

250 g räkor, oskalade
300 g laxfile
1 st schalottenlök
1 knippe dill
1 msk smör
1 msk tomatpuré
1 liter vatten
2 tärningar buljong, fisk
1 tsk salt
$^1/_2$ tsk gurkmeja
$^1/_2$ tsk paprikapulver
1 tsk fiskkrydda
2 st morötter
1 st palsternacka
6 st potatis
100 g färskost
1 dl grädde, visp

Gör så här

1. Skala räkorna (låt dem tina litet först). Sätt undan räkorna i en skål i kylen. Släng för guds skull inte skalen, för de behövs i nästa moment.

2. Hacka löken grovt.

3. Värm en kastrull och tillsätt smör. Fräs först löken 2 minuter. Tillsätt skalen och dillstjälkar, fräs dem i 1 minut. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare 1 minut.

4. Häll på vatten. Tillsätt buljongtärningar och kryddor, låt småputtra i 10 minuter.

5. Skala under tiden rotfrukterna och potatis. Skär dem i tärningar och fräs dem i en gryta med lite smör.

6. När räkbuljongen kokat klart silar du över spadet i den nya grytan, över rotfrukterna. Låt dem puttra i 10 minuter, tillsätt sedan laxen.

7. Låt koka upp. Rör ner färskost och grädde. Låt grytan puttra tills laxen är genomkokt. Smaka av. Häll i de skalade räkorna och resten av dillen.

Servera direkt.