

inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt

FYLLD LAXFILÉ MED ÖRTSÅS

Ingredienser

600 g laxfile *(delas i fyra bitar)*
2 tsk rosépeppar

Fyllning till laxen

2 tsk rosépeppar
1 hg fetaost
2 msk creme fraiche, lätt
1 kruka basilika

Örtsås

1 st lök, gul *(hackas)*
2 klyftor vitlök *(hackas)*
1/2 msk margarin
2 dl buljong, fisk
1 msk vetemjöl
2 dl creme fraiche, lätt
1 msk citron *(saften av en citron)*

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Ta de fyra portionsbitarna av laxen och skär en skåra i mitten av varje bit. Skär inte igenom fisken helt. Lägg fiskbitarna i en smord ugnsfast form. Salta och peppra (rosépepparkornen ska krossas i handen).

Blanda fetaosten, creme fraichen och ungefär 1 dl av basilikabladen. Kör med en stavmixer eller hacka basilikabladen före man blandar ihop det med osten och creme fraichen.
Lägg fyllningen i "fickan" på laxbitarna. In i ugnen cirka 15 minuter.

Fräs den gula löken och vitlöken i margarinet. Häll över buljongen. Häll allt i en kastrull. Koka upp. Blanda i vetemjölet i cremefraichen och rör ner i buljongen. Låt såsen småkoka några minuter. Hacka resterande delen av basilikan och blanda ner detta samt citronsaft. Salta och peppra (svartpeppar).

Servera med kokt potatis och sallad.