



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

LAX I HUMMERSÅS

Ingredienser ▮

4 filéer lax
3 msk fond, fisk (*hummerfond*)
1 dl vatten
1 dl creme fraiche
2,5 dl grädde, mellan
2 tsk senap, fransk
1 msk stenbitsrom
1 msk dill

Gör så här ▮

1 Sätt ugnen på 200 grader.
2 Lägg laxen i en ugnfast form och peppra.
3 Koka ihop vatten, fond, creme fraiche, grädde, senap i en kastrull.
4 Håll såsen över laxen och tillaga i ugn till laxen är färdig, ca 30 minuter.
5 Strö dill och rom över laxen.
Servera med pressad potatis.