

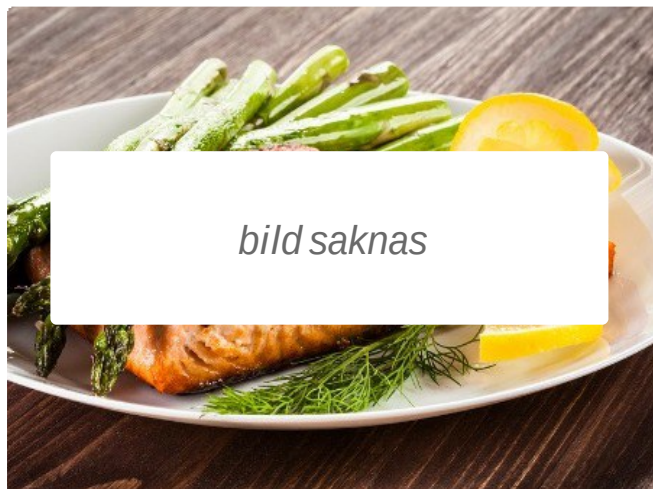


bild saknas

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

LAX I KRÄMIG SÅS

Ingredienser ▮

800 g lax (*benfri*)
1 dl vatten
3 msk fond (*Hummer*)
1 dl creme fraiche, lätt
2,5 dl grädde, matlagning
2 tsk senap, fransk (*ca*)
1 knippe dill
3 msk kaviar, röd (*stenbitsrom*)
salt
pasta

Gör så här ▮

Skär laxen i mindre bitar. Blanda vatten, hummerfond, crème fraiche, grädde och senap i en låg vid kastrull. Koka ihop såsen något. Lägg i laxbitarna och sjud under lock ca 10 min. Hacka dillen. Rör ner dill och rom i såsen. Smaka av med salt. Låt allt få ett uppkok.
Servera med nykokt pasta och en fräsch grönsallad.