

inköpslistan.se

Av: A-C A

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.