

Av: Ann-Charlotte Johansson

- ▮ 5 port
- ▮ Fisk, Förrätt, Lättlagat, Fest



bild saknas

LAX MED LIMESÅS

Ingredienser ▮

lax, gravad (500gr)
4 dl creme fraiche, mini
1 st lime
1 klyfta vitlök
2 msk honung, flytande
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här ▮

Till Buffé räcker receptet till 10 personer.

Skär laxen i kuber. Sätt i pinnar.

Sås: Blanda fraich med rivet skal och och pressad saft från en lime, 1 pressad vitlöksklyfta, honung, salt och svartpeppar.

Servera såsen i glas och dippa laxen däri.