

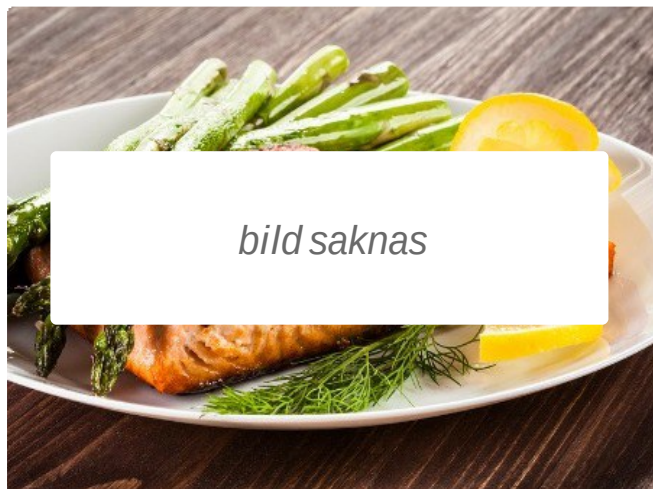


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Fest

LAXBÖRS MED VITVINSSÅS

Ingredienser ▮

1 kg laxfilé
 2 tsk salt
 2 krm vitpeppar (Fyllning:)
 1 msk smör
 100 g philadelphiaost
 1,5 tsk dragon (fransk)
 2 msk gräslök
 2 krm seafood & fish, santa mar (Sås:)
 2,5 dl grädde, matlagning
 1,5 dl vitt vin
 1 tsk strösocker
 25 g smör
 salt
 vitpeppar
 100 g champinjon (OBS i fyllning)

Gör så här ▮

Ugn: 225°

1. Skär laxfilén i 4 bitar med en ficka för fyllningen i varje bit. Salta och peppra. Lägg fisken i en smord ugnssäker form.
2. Ansa, hacka och fräs champinjonerna i smör. Låt dem svalna. Blanda osten med dragon och gräslök. Tillsätt de frästa champinjonerna och seafood & fish- kryddan.
3. Lägg en sked av fyllningen i fickan på laxen. Sätt in formen i nedre delen av ugnen, ca 15 minuter.
4. Blanda grädde, vin och strösocker i en kastrull. Koka ihop tills 3/4 återstår. Tillsätt smöret och rör om tills det har smält. Smaka av såsen med salt och peppar. Servera laxen med sås, kokt potatis, broccoli och blomkål.