

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

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: 225º
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.