

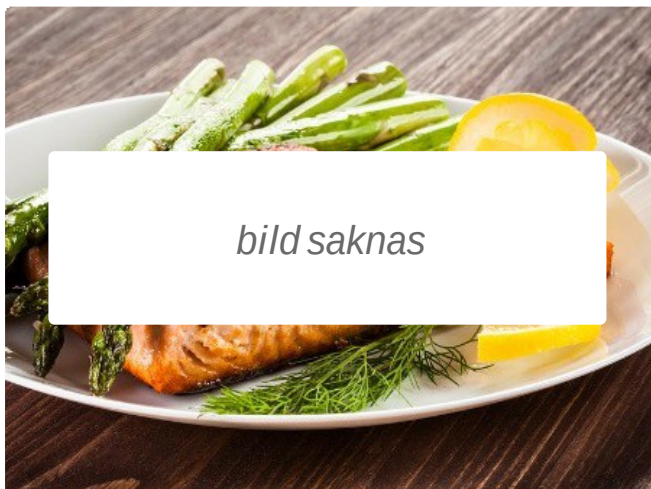


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

LAXGRYTA MED SAFFRAN

Ingredienser ▮

500 g lax
 5 dl buljong, fisk (*på 1 tärning*)
 2 msk fond (*hummerfond*)
 1/2 g saffran
 1 klyfta vitlök
 1/2 kg potatis
 1 st fänkål (*färs*)
 100 g sockerärter
 100 g salladslök
 70 g spenat (*färs eller fryst*)
 1 knippe dill
 250 g morötter
 2 dl creme fraiche, lätt

Gör så här ▮

Koka upp fiskbuljong, hummerfond, saffran och krossad vitlök. Tillsätt morötter, potatis, och fänkål i stora bitar. Koka tills potatisen och morötterna känns nätt och jämnt mjuka. Tillsätt sockerärter, salladslök och spenat. Låt koka upp igen. Blanda försiktigt i laxen i tärningar, vänd ner creme fraiche och koka ytterligare några minuter. Strö över finklippt dill.

Servera med gott bröd.