

inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

LAXPLANKA MED RÄKOR

Ingredienser

1 kg potatis, mjölig
1 dl vispgrädde
4 st ägg *(Gulorna)*
1 st salt *(Efter smak)*
1 st svartpeppar *(Efter smak)*
1 st dill *(Efter smak)*
4 st laxfile
1 burk sparris, grön
1 burk sparris, vit
1 knippe dill *(Färsk)*
6 dl räkor, färska

Citronsås

2,5 dl vispgrädde
2 dl creme fraiche
$^1/_2$ msk fond, hummer
2 msk citron *(Pressad saft)*

Gör så här

1. Ställ ugnen på 200- 225 grader.

2. Koka potatisen mjuk, och gör mos av den med potatiskross & blandar ner äggulor & grädde. Smaka av med salt & peppar + dill.

3. Lägg in plankorna i ugnen för att bränna av dem, i cirka 5 minuter.

4. Olja in plankorna och lägg laxen där och skjuts in i ugnen, låt ligga i 15 minuter, eller tills laxen börjar bli klar & få vacker färg.

5. a ut och höj värmen till 250 grader spritsa sedan / eller klicka ut ”duschesspotisen” över plankorna. Fördela ut klyftade körsbärstomater och skjut in i ugnen.

6. Såsen mäter du upp alla ingredienser i en kastrull (förutom citronen) låt sjuda upp och ta bort från plattan innan du smakar av med citron.

7. När plankan fått vacker färg tar du ut den och garneramed sparris, sås, dill, citronskiva och massa nyskapade stora räkor.