

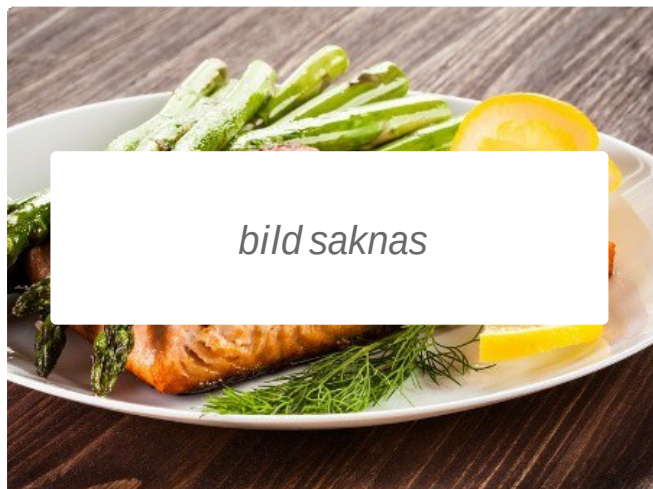


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

STEKT LAX MED VINSÅS

Ingredienser ▮

4 st laxfile (*skinnfria*)
15 g dill (*1-2 msk finhackad*)
3 dl grädde, visp
(*Helst hälften Cremefraich*)
1/2 dl matlagningsvin
(*0,5-1 dl eg. vitt vin*)
1/2 tärning buljong, fisk
(*1 tsk alpnäringsfiskbulj.*)

Gör så här ▮

Stek laxen krydda gärna med citronpeppar och dill (finhackad) men salt och peppar går också bra.

Såsen:

Häll alla ingredienserna i en kastrull och låt puttra en kort stund. För tjockare sås ta endast creme fraich. Smaksätt med salt, svartpeppar och ev. paprikapulver.

Kolhydrat"fritt" servera med broccoli eller blomkål.
Annars ris eller potatis och en kall sallad.