

Lax med lyxsmak.



Ingredienser till 4 personer.

560 gram Laxfilé.

3 matskedar Hummerfond.

1 deciliter Vatten.

1 deciliter.Creme Fraiche Naturell.

2.5 deciliter Matlagingsgrädde.

2 teskedar Senap Dijon.

15 gram Storkornskaviar Röd.

1 matsked Dill - färsk.

900 gram Färsk potatis eller mjölig potatis.

Salt

Vitpeppar.

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Lägg laxen i en smord ugnsfast form och salta och peppra.

Koka ihop vatten, fond, crème fraiche, grädde och senap i en kastrull.

Häll såsen över laxen och tillaga i ugn tills laxen är klar, ca 30 minuter.

Strö dillen och romen över laxen.

Servera med färsk potatis eller pressad potatis.

Smaklig spis.