

Dampet laks med beurre blanc

Mandag 30. Oktober 2017

Ingredienser

6 stk. laks a ca. 200 gr.
4 dl tør hvidvin
Salt, citronpeber

1 kilo små kartofler
1 broccoli

Sauce

4 dl tør hvidvin
2 dl. Hvidvinseddike
2 porrer
350 gr. Smør

Opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde.

Læg laksen i et smurt fad, drys med salt og citronpeber.

Hæld hvidvinen ved.

Sæt laksen i ovnen v. 175. grader i ca. 15-20 minutter.

Mærk på fisken hvis den skiller i lamellerne er den færdig.

Kartoflerne koges med salt og pilles

Broccolien koges i sidste øjeblik, skal være al'dente

Sauce

Hæld hvidvin og eddike i en gryde og tilsæt hakket porre.

Kog væsken ind til det halve.

Lige før servering piskes små klatter koldt smør i.

Smag til.

Saucen må herefter ikke koge , så skiller den.