

Laks med Citronsovs

1 stk. frisk laks (eller frossen)

2 æggeblommer

1 spsk. Hvedemel

Saften fra ½ citron

1 valnød-stor klump smør

¾ kop vand (kop = dl)

¼ kop mælk (kop = dl)

Salt

Hvid peber

Frisk dild

- Bring en passende gryde let saltet vand i kog og lad laksen glide ned i gryden.
- Lad den simre i 15 – 20 minutter til den er kogt.
- Del blommer og hvider fra 2 æg.
- Pisk mel og citronsaft sammen i en tykbundet gryde.
- Tilsæt æggeblommer, og pisk og tilsæt derefter ¾ kop vand og pisk til sovsen er jævn. Den må IKKE koge !!
- Justér sovsen med ¼ kop mælk og eventuelt mere citronsaft.
- Pisk derefter en valnød-stor klump smør i sovsen og sluk for blusset.
- Smag til med salt og hvid peber.
- Server laksen med citron sovs og kartofler og et drys frisk dild på toppen. 😊

Laks med Citronsovs

NEJTAK!

Vi spiser ikke fisk!



Så er det nok derfor den danske nationalfisk er makrel i tomat!

Mennu skal I få en meget nem og lækker ret med laks. Det kan de fleste trods alt lide. Du skal kun bruge:

1 stk. frisk laks (til nød frossen)
2 æggeblommer
1 spsk hvedemel
Saften fra 1/2 citron
en klump smør
3/4 kop vand
1/4 kop mælk
salt
peber (hvid)
frisk dild



Bring en passende gryde let saltet vand i kog og lad laksen glide ned i gryden. Lad den simre i 15-20 minutter til den er kogt.



Del blommer og hvider fra 2 æg



Pisk mel og citronsaft sammen i en tykbundet gryde



Til sæt æggeblommer, pisk og tilsæt derefter 3/4 kop vand og pisk til sovsen er jævn. Den må IKKE koge!!



Justér sovsen med 1/4 kop mælk og eventuelt mere citronsaft. Pisk derefter en valnød-stor klump smør i sovsen og sluk for blusset.



Smag til med salt og hvid peber.

Server laksen med citronsovs og kartofler og et drys frisk dild på toppen!



mikschæck