

LAX CARL XVI GUSTAF

4 personer
650 g laxfile skuren i 16 kuber utan skinn
4 pilgrimsmusslor utan rom
4 potatisar
100 g ostronskivling eller svart trumpetsvamp, strimlad
100 g svartrot, kokt och skuren i slantar
100 g zucchini, skuren i tärningar
1 gul 1 röd 1 grön paprika som delas, skalas och skärs
i trekanter
salt + vitpeppar
citronmeliss till garnering

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader
Koka potatisen. Medan den kokar gör Du såsen
Halstra laxkuberna runt om, salta och peppra. In med laxen i
ugnen någon minut.
Stek den strimlade ostronskivlingen.
Tillsätt svartroten, zucchinin och till sist paprikorna. Salta och peppra
Sist, innan Du arrangerar maten, grillar Du pilgrimsmusslorna.

Vitvinsås med currysak

1-2 tsk curr
3 tsk smör
4 dl vitvinsås (recept se nedan)
1 msk äppelkoncentrat
salt+vitpeppar
Fräs curryn 1 tsk smör, tillsätt vitvinsåsen och balansera med äppelkoncentrat.
Avsluta med resten av smöret. Salta + peppra. Mixa såsen med en stavmixer.

Vitvinsås

500 gr Fiskben
¼ Purjolök
Selleri
½ Lök
Liten knippe persilja
Vitpeppar, lagerblad
3 dl vispgrädde
Vitt vin (efter smak)
Smör/Mjöl (till redning)

Koka fiskebenen och grönsakerna i vatten som knappt täcker fiskbenen och grönsakerna. Kokas i 20 minuter, silas. Tillsätt grädde och vitt vin. Vid behov red av med smör/mjöl.

UPPLÄGGNING

Bottna djupa, varma tallrikar med varsin kokt, skivad potatis. Över det lägger Du övriga grönsaker och sedan lax och pilgrimsmussla. Den kokande såsen hålls runt laxen. garnera med citronmeliss.