

Huvudrätt: Frikasse på lax och kammusslor

Personer: 6



Ingredienser:

700 gr laxfilé utan skinn och ben
1/2 msk + 1/2 msk + 1/2 msk smör
1 tsk + 2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
18 kammusslor
1 dl torr sherry
1 msk koncentrerad hummerfond
3 dl vispgrädde
3 dl mjölk
18 sockerärter

Gör så här: Koka riset

1. Skär laxen i ca 2 x 2 cm stora bitar. Stek i 1 msk smör ca 3 minuter. Krydda med salt och peppar.
2. Halvera kammusslorna och stek dem i 1 msk smör och lite olivolja i en minut per sida. Krydda med 2 krm salt.
3. Koka sherry och fond ca 2 min. Tillsätt grädden och låt koka tills hälften återstår. Häll i mjölken och låt koka 5 min.
4. Koka lax och musslor 2 minuter i såsen. Skär sockerärtorna på längden i tunna strimlor och fräs dem hastigt i smör.
5. Lägg riset som en puck mitt på en djup varm tallrik och toppa med sockerärtorna, avsluta med att lägg frikassen och sås runt om riset.