

VARMRÄTT

LAXFJÄRILAR MED SHERRYSÅS

10 personer:

- 12 10 st fjärilssyckade laxfileér av färsk lax (150 gr/st)
ca 2½ tsk salt
2 1½ tsk citronpeppar
ca 2 msk olja till pensling.

SHERRYSÅS

- 3+3 msk smör
3 msk finhackad lök
2 msk grovhackad persilja /inkl. stjälkarna)
ca ½ flaska sherry 3,5 dl
3 fiskbuljongtärningar
5 dl grädde
1 msk mjöl
4 dl creme fraiche
ev citronsaft samt ev salt Citronpeppar

Tillbehör och garnering:

- 10 portioner kokt ris
1 kilo oskalade räkor, stora räkor eller
motsvarande mängd färdigskalade.

Gör så här:

Börja med såsen

Fräs löken, persiljan och ca 2 krm citronpeppar i 2-3 msk smör utan att det får färg.

Tillsätt sherryn och buljongtärningarna och låt det koka ihop tills ca 2 dl återstår.

Tillsätt grädden och koka ytterligare 5 min.

Sila såsen noga i en ny kastrull. Blanda 1 msk smör med 1 msk vetemjöl till en jämn smet och klicka i under vispning och nytt uppkok. Tillsätt creme fraichen och koka såsen sakta under vispning ca 5 min.

Smaka av såsen med salt och några msk sheerry.

Vispa slutligen i 2-3 msk kallt smör klickvis och såsen är färdig.

LAXEFJÄRILARNA

Sätt ugnen på 225 gr. Lägg ut laxfjärilarna på en lätt smord långpanna och krydda med salt och citronpeppar samt pensla ovansidan lätt med olja.

Sätt långpannan i ugnen 6-8 min strax före serveringen.

Lägg upp laxen på tallrikar. Häll på lite sås och garnera med räkor.

GLÖM EJ KOKA Riset!!!!!!