

## Ingredienser

### Hjemmelavet smør (450 g. færdigt smør)

- 1 liter piskefløde
- 1 dl kernemælk
- 1 tsk salt

### Laks med citron og smør

- 600 g fersk laks (4 stykker)
- 50-100 g smør (fra opskriften) alt efter hvor fedtet din laks skal være
- en håndfuld frisk persille
- 1 økologisk citron

## Sådan gør du

### SMØR:

1. Kom fløde og kernemælk i en røremaskine
2. Rør rundt ind til massen bliver først til en flødeskum, og videre til smør. (Pas lidt på her, nu begynder det at sprøjte, da væsken sorteres fra og gerne sprøjter ud over det hele)
3. Skru lidt ned for maskinen og lad den ellers køre til alt smørret hænger fast i piskeriset
4. Hæld kernemælken fra og pres det sidste væske ud af dit smør
5. Gnid salten ind i smørret og stil det på køl

### LAKS MED CITRON:

1. Læg laksen i et ovnfast fad i sølvpapir
2. Hak en håndfuld frisk persille fint og riv skallen fra citronen
3. Bland smør, persille og citronskal
4. Læg et par stykker af smøren over laksen
5. Kom evt. lidt ekstra persille og et par skiver citron over og bag dem ved 200 grader i 20-30 minutter alt efter din ovns evner, samt hvor gennembagt du ønsker din laks. Evt. bare tjek til den efter 20 minutter, måske du synes den er færdig allerede her.