

Laks i flødesauce

Opskrift til 3-4 personer

Ingredienser

- 1 spsk. olie + 3 laksesteaks + salt og peber
- 1 stor spsk. smør
- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 1 håndfuld soltørrede tomater (dem i olie på glas)
- 10 grønne asparges
- 100 g frisk spinat
- 1/2 liter fløde (jeg brugte madlavningsfløde 18%)
- 40 g parmesanost
- salt og peber
- saft fra 1/2 citron
- Server med grove ris og evt. lidt frisk dild

Sådan gør du

1. Start med at sætte risene over, de skal have en halv times tid og er derfor det første som skal fikses
2. Så til laksene: pil skindet af laksens bagside, kom lidt olie på en pande og steg laksesteaks´ne et par minutter på hver side. De skal ikke være gennemstegt, men blot lige få lidt farve uden på. Krydder med salt og peber på begge sider, og tag laksen af varmen.
3. Kom nu lidt smør på panden og tilsæt hakket løg, presset hvidløg og de soltørrede tomater, vend det hele rundt til løgene bliver bløde og tilsæt så også asparges (hvor enderne er fjernet) og frisk spinat ind til dette er faldt sammen.
4. Så skal fløden over grøntsagerne samt den friskhøvlede parmesanost. Lad fløden varme kort op, og læg så laksene tilbage på panden, ned i saucen.
5. Smag til med salt, peber og citronsaft
6. Server med de kogte ris og et drys frisk dild