

Rimmad inkokt lax med hollandaísesås

sön, 12/02/2012 - 15:06 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1206

Lax i alla former är alltid gott. Här ett recept som tar lite längre tid, men det kan det vara värt!

Rimmad inkokt lax med hollandaísesås

8 port (10 pp/port)

Till kokning (rimma):

8 bitar laxfilé á 150 g

1 skivad gul lök

1 skivad morot

1 l vatten

3 msk salt

1 msk strösocker

1 lagerblad

1 tsk hel vitpeppar

1 tsk kryddpeppar

några dillstjälkar

Till kokning:

1 l vatten

1/1-1 msk salt

skal och saft av en citron

2 msk vitvinsvinäger

1 msk olivolja

Till såsen:

4 äggulor

1 msk färskpressad citron

1 dl kesella 10%

3 msk smör

1 tsk hackad färsk dragon

salt o cayennepeppar

Servera med:

2 salladshuvuden

ärtskott

2 citroner

Blanda alla ingredienser till lagen i en kastrull, koka upp och sjud några min. Låt kallna, lägg ner laxbitarna och låt stå i kylskåp 12-16 tim.

Häll ingredienserna till koklagen i en vid panna och koka upp. Lägg ner de rimmade laxbitarna. Ta pannan från plattan så snart det börjar sjuda. Låt laxen svalna i lagen, ta upp och låt den rinna av. Skölj salladen och fördela på ett fat. Lägg laxen ovanpå. Garnera med ärtskott och skivade citroner.

Såsen: Lägg äggulorna och citronsaften i en kastrull och ställ i ett vattenbad. Värm försiktigt och vispa under tiden till ett fluffigt skum. Tillsätt kesellan och sjud tills såsen blir tjock. Smält smöret och häll försiktigt över i en skål så att bottensatsen inte kommer med. Rör ner det brynta smöret och dragon. Krydda.

Rimmad inkokt lax med hollandaisesås

Publicerad på ödin.se (<http://xn--din-rna.se>)

Ät och NJUT!

Källa: Må Bra

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/rimmad-inkokt-lax-med-hollandaises-s>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>