

Saltet laks pot an feu

2 skiver fersk laks pr. person ca. 75 gr.

Salt – peber

1 stk. citron – saft + skal

Pot an feu:

½ stk. porre

3 fed hvidløg

2 stk. løg

2 spsk. vineddike

1 spsk. tomatpure

½ dl. Portvin

1 dl. Hvidvin

½ l hønsefond

Olie – salt – peber

Garniture:

½ bdt. Asparges

2 stk. gulerod

3 stk. forårsløg

persille - bredbladet

Skær laksen ud i meget tynde skiver.

Lægges på bagepapir.

Krydders med salt og peber. *port las*

Pensles med citronsaft og skal.

Sættes på køl til brug.

Rens porre og løg.

Skæres i tern – sautes af i olie.

Kom tomatpure og vineddike i.

Lad det simre lidt.

Tilsæt hvidvin og portvin – koges op.

Kom hønsefond på – lad det simre i 10 min. – sigtes.

Kom væden tilbage i gryden.

Rens grøntsagerne – skæres i tynde skiver.

Kom gulerodsskiver i saucen – lad det simre i ca. 4-5 min.

Lige inden serveringen luges saucen op.

Kom asparges – forårsløg i.

Smages til med salt og peber.

Ved anretningen:

Kom laksen i en dyb tallerken.

Fordel grøntsagerne.

Kom den varme sauce over.

Drys med hakket persille.