

## Lakse farseret hanebryst m/ braseret porre, friteret gulerod og capers-sauce

5 stk hanebryst  
500 gr laks  
salt og peber  
1 spsk ravigotte sauce  
3 stk æggehvider  
1/4 bt kørvel  
stanniol og olie  
4 stk gulerødder  
olie og salt

1 stk porre pr person  
175 gr smør  
5 stilke timian  
3 fed hvidløg  
2 stk laurbærblade  
hakket persille

Sauce  
smør fra porer  
2 1/2 dl hvidvin  
2 1/2 dl piskefløde  
salt og peber  
1 1/2 spsk capers

**Hane** - skær brystet op vandret.

Skær laksen i tern, blendes med salt og peber, kom ravigotte sauce og kørvel blade ved og blendes. Tilsæt æggehvider og blend farsen.

Smør et stykke stanniol med olie og læg et stykke hanebryst på, smør laksefars på og læg endnu et stykke hanebryst på og fjern skindet, læg fars på og læg skindet over.

Saml stanniolet omkring og sættes i ovnen ved 180 grader i ca 15-20 min, hviler i 5 min.

Skæres i skiver ved servering

### **Porrer**

Top og bund skæres af porerne, de yderste lag fjernes, skyl porrerne og skær dem over, lægges i en gryde.

Brun smørret, kom timian, hvidløg og laurbærblade ved, hæld smørret over over porrerne, sættes i en forvarmet ovn ved 125 grader i 25-30 min. Sigt smørret fra, op i en gryde.

Porrerne lunes ved servering og rulles i persille.

### **Sauce**

Kog smør og hvidvin sammen, tilsæt piskefløde og koges ned til det har en passende konsistens. Ved servering lunes saucen op og blendes og tilsæt capers.

### **Gulerødder**

Skræl gulerødderne og skrælles i tynde strimler med en kartoffel skræller, friteres i olie kommes op på køkkenrulle og drysses med salt