

Squash-bagt laks med græskar og krydderurtesauce

INGREDIENSER LAKS

6 stk laks a 150 g - 2-3 squash - 6 grene timian - salt og peber - 6 stk bagepapir 20x20 cm.

FREM GANGSMÅDE

Drys laksen med salt og peber. Skyld squashene. Skær dem i lange tynde brede strimler på et rivejern. Læg en kvist timian på laksen og rul squash rundt om. Derefter rulles bagepapir om. Bages i ovnen i 20 min. ved 180 g.

TILBEHØR GRÆSKAR

græskar renses og skæres i tern og dryppes med olie. Salt og peber. Lægges i et ildfast fad og sættes i ovnen sammen med laksen.

TILBEHØR KARTOFLER

400 g aspargeskartofler koges og pilles. Steges i smør og persille.

INGREDIENSER KRYDDERURTESAUCE

4 forårsløg - 1 bdt. dild - 1 bdt. persille - 1 tsk estragon - 3 spsk smør – 1/2l. bouillon - 3 dl cremefraiche 18% - 1 spsk majsstivelse - salt og peber.

FREM GANGSMÅDE

Snit forårsløgene fint på skrå. Hak dild, persille og estragon. Brassér det hele i smør i en gryde. Tilsæt bouillon og lad det koge i 3 min. Rør cremefraiche og majsstivelse sammen og rør det saucen. Smag til med salt og peber.