

Bagt laks m/ blommer, syltet svampe, sennepsdressing.

125 gr laks pr person

1/2 stk citron

salt, peber, sukker

salt og peber

Blommer

Svampe

5 stk blommer

300 gr bl svampe

1 1/2 dl portvin

2 dl sukker

1 tsk lakridspulver

1 1/2 dl eddike

Dressing

1/2 dl vand

1 1/2 dl piskefløde

2 stk laurbærblade

1 spk dijonsennep

10 stk peberkorn

1 spk honning

krydderurter eller salat til pynt

Rens laksen skæres ud i portions stykker, skindet fjernes krydderes med salt og sukker.

Sættes på køl, skal trække en 1 /2 time, skær stykkerne igennem så der bliver 2 stk pr person. Lægges på bageplade med bagepapir, sættes i en forvarmet ovn ved 75 grader i 20 min, tages ud og afkøles.

Blommer

Del blommeme tag stenen ud og skæres i kvarte, opløs lakridspulver i portvin, læg blommerne heri og lad dem simre i 5 min lad dem trække på køl.

Svampe

Rens svampe og evt del dem kommes op i en skål.

Kog vand, eddike, sukker, laurbærblade og op til sukkeret er smeltet.

Hæld den varme lage over svampene og lad dem trække til brug.

Rør piskefløde, sennep og honning sammen til det har en cremet konsistent smages til med salt, peber og citronsaft.