

Lax i hummersås med kokt potatis



6 port

6 st laxfiléer

5 dl matlagingsgrädde

5 dl crème fraiche 34%

ca 8 msk hummerfond (smaka av efter hand)

salt & peppar och en knivsudd cayennepeppar

1 msk flytande honung

Ps. för att jag göra den lite lyxigare så kan du tillsätta räkor.

Blanda crème fraiche, matlagingsgrädden, salt, peppar och hummerfonden i en kastrull. låt det koka upp och småputtra en liten stund.

Lägg laxfiléerna i en eldfast form, häll sedan över såsen. Ställ sedan in den i ugnen i 225 grader i ca 15-20 min.

OBS!

Om du tillsätter räkor så lägg i dem i gratängformen när det är några minuter kvar innan den är färdig. Om du lägger i dem samtidigt blir dom sega.

Smaklig spis! :-D

Önskar dig/er lycka till!

Otroligt gott!

Kramar Jill