

Foliebakad lax med citronmeliss, basilika & limesmör

4 port.

Ingredienser:

4 st laxfiléer utan skinn
60 gram smör rumstempererat
0,5 tsk strösocker
1 st lime skalet
0,5 st lime saften
1 krk citronmeliss
1 krk basilika
1-2 tsk salt
0,5 tsk vitpeppar
4 ark aluminiumfolie

Snabb vitvinssås

2 msk smör
1 st buljongtärning fisk-
3 dl vitt vin
2 dl grädde
2 msk maizena redning ca

Tillbehör

250 g sparris grön
potatis gärna färsk, eller ris

Gör så här:

Tänd grillen eller sätt på ugnen på 200 grader.
Lägg smöret i en bunke, blanda i socker, skal och saft från limen.
Riv folie i bitar 30x25 cm. Lägg citronmeliss och basilika i botten på folien. Lägg sedan på laxen. Salta och peppra. Fördela limesmöret över laxen. Knyckla ihop folien till påsar.
Lägg påsarna på grillen eller i en ugnform och stek i ca 20-30 min.
Vitvinssås
Smält smöret i en kastrull. Smula ner buljongtärningen. Tillsätt vinet och låt koka ihop några minuter. Tillsätt grädden och red av med maizenareningen.
Tillbehör
Skär av det nedersta av sparrisen och koka lätt eller grilla/stek några minuter.
Servera med sparris, sås och ris eller nypotatis.



Foliebakad lax med citronmeliss, basilika & limesmör

4 port.

Ingredienser:

4 st laxfiléer utan skinn
60 gram smör rumstempererat
0,5 tsk strösocker
1 st lime skalet
0,5 st lime saften
1 krk citronmeliss
1 krk basilika
1-2 tsk salt
0,5 tsk vitpeppar
4 ark aluminiumfolie

Snabb vitvinssås

2 msk smör
1 st buljongtärning fisk-
3 dl vitt vin
2 dl grädde
2 msk maizena redning ca

Tillbehör

250 g sparris grön
potatis gärna färsk, eller ris

Gör så här:

Tänd grillen eller sätt på ugnen på 200 grader.
Lägg smöret i en bunke, blanda i socker, skal och saft från limen.
Riv folie i bitar 30x25 cm. Lägg citronmeliss och basilika i botten på folien. Lägg sedan på laxen. Salta och peppra. Fördela limesmöret över laxen. Knyckla ihop folien till påsar.
Lägg påsarna på grillen eller i en ugnform och stek i ca 20-30 min.
Vitvinssås
Smält smöret i en kastrull. Smula ner buljongtärningen. Tillsätt vinet och låt koka ihop några minuter. Tillsätt grädden och red av med maizenareningen.
Tillbehör
Skär av det nedersta av sparrisen och koka lätt eller grilla/stek några minuter.
Servera med sparris, sås och ris eller nypotatis.



Foliebakad lax med citronmeliss, basilika & limesmör

4 port.

Ingredienser:

4 st laxfiléer utan skinn
60 gram smör rumstempererat
0,5 tsk strösocker
1 st lime skalet
0,5 st lime saften
1 krk citronmeliss
1 krk basilika
1-2 tsk salt
0,5 tsk vitpeppar
4 ark aluminiumfolie

Snabb vitvinssås

2 msk smör
1 st buljongtärning fisk-
3 dl vitt vin
2 dl grädde
2 msk maizena redning ca

Tillbehör

250 g sparris grön
potatis gärna färsk, eller ris

Gör så här:

Tänd grillen eller sätt på ugnen på 200 grader.
Lägg smöret i en bunke, blanda i socker, skal och saft från limen.
Riv folie i bitar 30x25 cm. Lägg citronmeliss och basilika i botten på folien. Lägg sedan på laxen. Salta och peppra. Fördela limesmöret över laxen. Knyckla ihop folien till påsar.
Lägg påsarna på grillen eller i en ugnform och stek i ca 20-30 min.
Vitvinssås
Smält smöret i en kastrull. Smula ner buljongtärningen. Tillsätt vinet och låt koka ihop några minuter. Tillsätt grädden och red av med maizenareningen.
Tillbehör
Skär av det nedersta av sparrisen och koka lätt eller grilla/stek några minuter.
Servera med sparris, sås och ris eller nypotatis.



Foliebakad lax med citronmeliss, basilika & limesmör

4 port.

Ingredienser:

4 st laxfiléer utan skinn
60 gram smör rumstempererat
0,5 tsk strösocker
1 st lime skalet
0,5 st lime saften
1 krk citronmeliss
1 krk basilika
1-2 tsk salt
0,5 tsk vitpeppar
4 ark aluminiumfolie

Snabb vitvinssås

2 msk smör
1 st buljongtärning fisk-
3 dl vitt vin
2 dl grädde
2 msk maizena redning ca

Tillbehör

250 g sparris grön
potatis gärna färsk, eller ris

Gör så här:

Tänd grillen eller sätt på ugnen på 200 grader.
Lägg smöret i en bunke, blanda i socker, skal och saft från limen.
Riv folie i bitar 30x25 cm. Lägg citronmeliss och basilika i botten på folien. Lägg sedan på laxen. Salta och peppra. Fördela limesmöret över laxen. Knyckla ihop folien till påsar.
Lägg påsarna på grillen eller i en ugnform och stek i ca 20-30 min.
Vitvinssås
Smält smöret i en kastrull. Smula ner buljongtärningen. Tillsätt vinet och låt koka ihop några minuter. Tillsätt grädden och red av med maizenareningen.
Tillbehör
Skär av det nedersta av sparrisen och koka lätt eller grilla/stek några minuter.
Servera med sparris, sås och ris eller nypotatis.

