Dampet laks med hvidvin og lime

En hjemmelavet ret med laks er altid et hit ved middagsbordet. Hemmeligheden bag denne ret er saucen, der skaber en rigtig god bund for laks, lime og hvidvin.
Din familie og venner vil helt sikkert bede om opskriften.

Det skal du bruge til 3-4 pers

240 gr. ris f.eks. Basmati
1 terning god hønsebouillon
1 finthakket løg
1 spsk. flydende margarine
1,5 dl. tør hvidvin
600 gr laksefilet
Skal og saft af 1/2 lime
2,5 dl. vand
1 terning god hønsebouillon
1 tsk. olivenolie
2 spsk. friskhakket dild
1/2 dl Cremefine til madlavning
evt lidt lys saucejævner
Salt og peber

Tilbehør

Ris og limeskiver

Sådan gør du

Kog risene sammen med bouillonterningen.

Svits det finthakkede løg i flydende margarine til løgene er klare.

Læg laksen i gryden og tilsæt hvidvin samt revet limeskal.

Damp laksen i 5 minutter. Tag laksen op og pak den ind i staniol, så den holder sig varm.

Lad vinen koge ind til det halve. Tilsæt vand samt bouillon og lad saucen småsimre i 5-10 minutter.

Smag til med salt, peber, limesaft og hakket dild og rund saucen af med Cremefine.

Jævn gerne saucen med en saucejævner, hvis du vil have den lidt tykkere.

Velbekomme

KIG IND!
Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50

SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK
www.schaknielsen.dk