

Dampet laks med urter

4 personer:

"Dampet laks":

600-800 g. laks
1 stor tomat
½ citron i skiver
½ løg i tynde skiver
1 ½ dl hvidvin
Salt og peber
50 g smør
Stanniol

Urtesovs:

1 bundt dild
1 bundt persille
1 bundt brøndkarse
½ liter kaffefløde
Fiskebouillon ca. 2 stk. smag jer frem
lys sovsejævning
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Dampet laks:

Laksen renses og ordnes, lægges i et fad med bagepapir. På laksen lægges skiver af tomat, løg, citron, salt og peber. Smørklatter fordeles på laksen og hvidvin hældes ved. Dæk fadet med stanniol.

Damp laksen 30-40 minutter ved 180 grader

Urtesovs:

Urterne hakkes fint. Fløde og evt. væde fra dampningen af laksen bringes i kog, de finthakkede urter tilsættes, Sovsen koges op, og evt. bouillon tilsættes. Sovsejævner drysses i sovsen, til rette konsistens er opnået.

