Laks i kremet sitronsaus



Ingredienser

♥ 3 dl crème fraîche
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 sitron (se tips)
♥ 1 chef du fond, kylling
♥ 4 laksefilet (500 gram)
♥ kvernet salt og pepper

Servering og pynt:
♥ kokte poteter
♥ kokte gulrøtter
♥ frisk dill
♥ noen skiver sitron (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha crème fraîche og fløte i en stekepanne. Tilsett fint revet skall og presset saft fra sitronen. Ha også kyllingfond i pannen. Kvern over salt og pepper. Visp sausen lett sammen.

Varm opp på middels varme og la sausen småkoke i ca. 5 minutter. Smak til sausen om det trengs litt mer salt og pepper.

Legg laksefiletene i sausen. Øs sausen over fisken slik at den blir helt dekket.

Sett pannen tilbake på platen og sett nå lokk på pannen. La laksen varmes i sausen på middels varme til den er gjennomkokt, ca. 10 minutter.

Pynt pannen med frisk dill og eventuelt noen skiver sitron.

Serveres varm og nylaget sammen med kokte poteter og gulrøtter. Kvern over litt ekstra salt og pepper.

Tips

♥ Bruk en stor og saftig sitron til sausen. Den bør helst være økologisk, så slipper du sprøytemidler fra sitronskallet.

♥ Det er lurt å bruke vanlig crème fraîche og kremfløte (ikke lettvarianter) til denne sausen fordi sausen da tåler å koke med sitronsaften uten at sausen skiller seg.

♥ Det ser ut som det er veldig mye saus i pannen, men den vil tykne og derfor reduseres i mengde av å stå på varmen i de angitte minuttene. Dessuten er det digg med masse saus! □□

♥ Du kan gjerne supplere kokte gulrøtter med flere type rotgrønnsaker.

♥ Hvis du vil lage retten til flere personer, er det selvsagt bare å bruke en større panne og øke oppskriften.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/laks-i-kremet-sitronsaus