



Varmrøget laks

m/ Flødestuvede kantareller & hvidløgsristede kartoffeltern

Varm laksen i ovnen i ca. Min.

Imens sauterer du et lille finthakket løg - uden at det tager farve.

Kom herefter de rensede kantareller i og sautéér ganske let.

Tilsæt fløde og damp til fløden binder til kantarellerne -

Smag til med salt & Peber

Rå kartoffeltern sauterer møre på en pande i god olie.

Tilsæt hvidløg i tynde skiver lige før kartoflerne er møre.

Krydr med salt & peber.

VELBEKOMME!!

