

Dampet Laks

m/ bløde ris, muslinger, marinerede jordskokker & Dildsauce

Ingredienser;

Laksefileter,
laurbærblade,
gulerod,
hele peberkorn,
salt,
lidt eddike el. hvidvin,
muslinger,
Rød, gul og grøn peber,
ris,
jordskokker,
olie,
citron,
mornaysauce,
tørrede dildspidser.



Sådan gør du;

Laksen dampes forsigtigt i en courtbouillon bestående af vand, laurbærblade, gulerod, hele peberkorn, salt og lidt eddike eller hvidvin til den er færdig.

Muslingerne dampes i hvidvin eller købes færdigdampede.

Risene koges sammen med strimler af rød, gul og grøn peber (Piment) i fond fra den dampede laks og muslinger.

Lad risene koge færdige uden at koge tørre, de må gerne være "bløde & saftige".

Jordskokkerner skrælles, og koges møre ved svag varme. Skæres i passende stykker og tilsættes hvidvinseddike, olie, salt og peber.

I stedet for at pynte med citron, kan man anvende havtorn og evt. lidt tørrede morgenfruekornblade.

Dildsauce laves af en færdigkøbt mornaysauce som tilsættes en passende mængde tørrede dildspidser.

