

Havs soppa + Ugnslax.

Soppa

1 förp.	Hela kräftor
1 hg	Riven Västerbottens ost
2 hg	Lax
3 st	Salamiskivor
½	Liten purjolök
2 msk	Fiskfond
3 dl	Grädde
2 dl	Creme fraische
1 dl	Vitt vin
100gr	Skalade räkor
Ev.	Salt,peppar

Frigör kräftstjärtarna. Lägg skalen i en panna ,täck med vatten.

Koka av kräftskalena i 20-25 minuter.

Tillsätt övriga ingredienser utom räk,kräft-stjärtarna i ”avkoket”.

Låt koka på svag värme i 30 minuter. Tillsätt ev. salt o citronpeppar.

Före servering tillsätts räk samt kräftstjärtarna.

Bjud gärna på mjukt bröd samt Västerbottens ost.

Lax

1 kg	Laxfile
10-12 st	Potatisar
3 dl	Grädde
1 st	Citron
	Dill
	Citronpeppar
	salt

Lägg laxfilen i en smord ugnform. Tillsätt några dillkvistar samt rikligt med salt o peppar.

Låt sedan laxen vara i ugnen (225 gr) i totalt 50 minuter.

Efter halva tiden tillsätter ni grädden. Lägg på en folie om den börjar bli bränd .

Skär upp citronen i klyftor. Servera till pressad potatis samt en god kall sås.

Tunnbröd är passande.

God kall sås

2 dl	Gräddfil
1 msk	Socket
1 msk	Vitvins vinäger
1.5 dl	Örter (dill,gräslök,persilja ,dragon)
	Salt o citronpeppar

Blanda ihop ingredienserna .

Smaklig måltid.

Ps. Har du synpunkter eller ??? kontakta gärna RCN. Ds.