



Citronlax med rosmarin

Ingredienser 4 personer

500 g	laxfilé, skinn- och benfri
2 st	vitlösklyftor
1 msk	olivolja
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
2,5 dl	matlagingsgrädde
0,5 msk	vetemjöl
1 st	hönsbuljongtärning
1 tsk	rosmarin, hackad och färsk eller torkad
0,5 st	citron, rivet skal och pressad saft
0,5 dl	svarta oliver

Tillbehör:

kokt potatis och spenat

Tillagning

Snabblagad laxgryta med smak av citron och rosmarin.

1. Skär laxen i stora tärningar. Skala och hacka vitlöken.
2. Bryn laxen runt om i olja i en stekpanna. Salta och peppra.
3. Vispa ihop grädde, mjöl, smulad buljongtärning, rosmarin och citronsaft i en gryta.
4. Lägg i lax och vitlök. Låt allt sjuda ca 3 min. Strö över citronskal, oliver och ev färsk rosmarin. Servera med potatis och spenat.