



Lax-ossobuco

Ingredienser 4 personer

500 g	laxfilé, skinn- och benfri
2 st	gula lökar
1 st	morot
100 g	rotselleribit
2 msk	smör
400 g	hela tomater, i burk
1 st	hönsbuljongtärning
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
1 tsk	timjan
0,5 st	citron, pressad saft

Gremolata:

1 st	citron, rivet skal
1 dl	persilja, hackad
2 st	vitlösklyftor, finhackade

Tillbehör: kokt ris

Tillagning

Här köper vi färdigfiléad lax men man kan också köpa en hel bit som ofta blir lite billigare.

1. Skala och klyfta löken. Skala och tärna morot och selleri.
2. Fräs grönsakerna i smör i en gryta. Häll på tomaterna med sitt spad och smula i buljongtärning. Smaksätt med peppar, timjan och citronsaft.
3. Låt allt koka på svag värme under lock 10-15 minuter.
4. Gremolata: Blanda citronskal, persilja och vitlök.
5. Skär laxen i bitar. Stek den i smör i en stekpanna.
6. Lägg upp den på ett fat, häll över tomatsåsen och strö över gremolata. Servera med ris.