



## Laxcouscous med dill och honung

### Ingredienser 4 personer

---

250 g	fryst bladspenat
4 dl	hönsbuljong av tärning
4 dl	couscous
1 st	gul lök
300 g	gravad lax, 1 bit
2 msk	smör
1 krm	svartpeppar

### Sås

2 dl	minifraiche (5 %)
2 msk	dill, hackad
1 msk	honung
1 msk	pressad citron
1 krm	salt

### Tillagning

---

Gravad lax ger mycket smak och är lätt att variera till vardags i en pastasås, pytt, omelett eller naturell till stuvad potatis.

1. Tina spenaten. Koka upp buljongen och rör i couscousen. Lägg på lock och låt kastrullen stå vid sidan om plattan ca 6 minuter.
2. Rör ihop såsen.
3. Skala och hacka löken. Strimla laxen. Krama ur vattnet ur spenaten.
4. Fräs lök och spenat i hälften av smöret i en panna. Rör i laxen och krydda med peppar.
5. Rör couscousen fluffig med resten av smöret och blanda ner laxröran. Servera med såsen.