



## Laxgryta med dillfrö

Ingredienser 4 personer

---

2 st	lökar, färska gula
1 msk	smör
5 dl	tomatsås, färdig (se recept)
1 dl	vin, torrt vitt eller vatten
2 tsk	dillfrö
2 msk	dill, hackad
500 g	laxfilé, skinn- och benfri
<b>Tillbehör</b>	
1 knippa	kokt potatis
1 burk	crème fraiche

### Tillagning

---

Snabblagad fiskgryta som man kan variera efter fångst och tillgång.

1. Ansa och skär löken i klyftor. Fräs löken i smör i en gryta. Tillsätt tomatsås, vin, dillfrö och dill. Låt det koka 2–3 min.

2. Skär laxen i 2 cm stora bitar. Lägg i laxen och koka 3–4 min på svag värme. Servera med kokt potatis och en klick lätt creme fraiche.