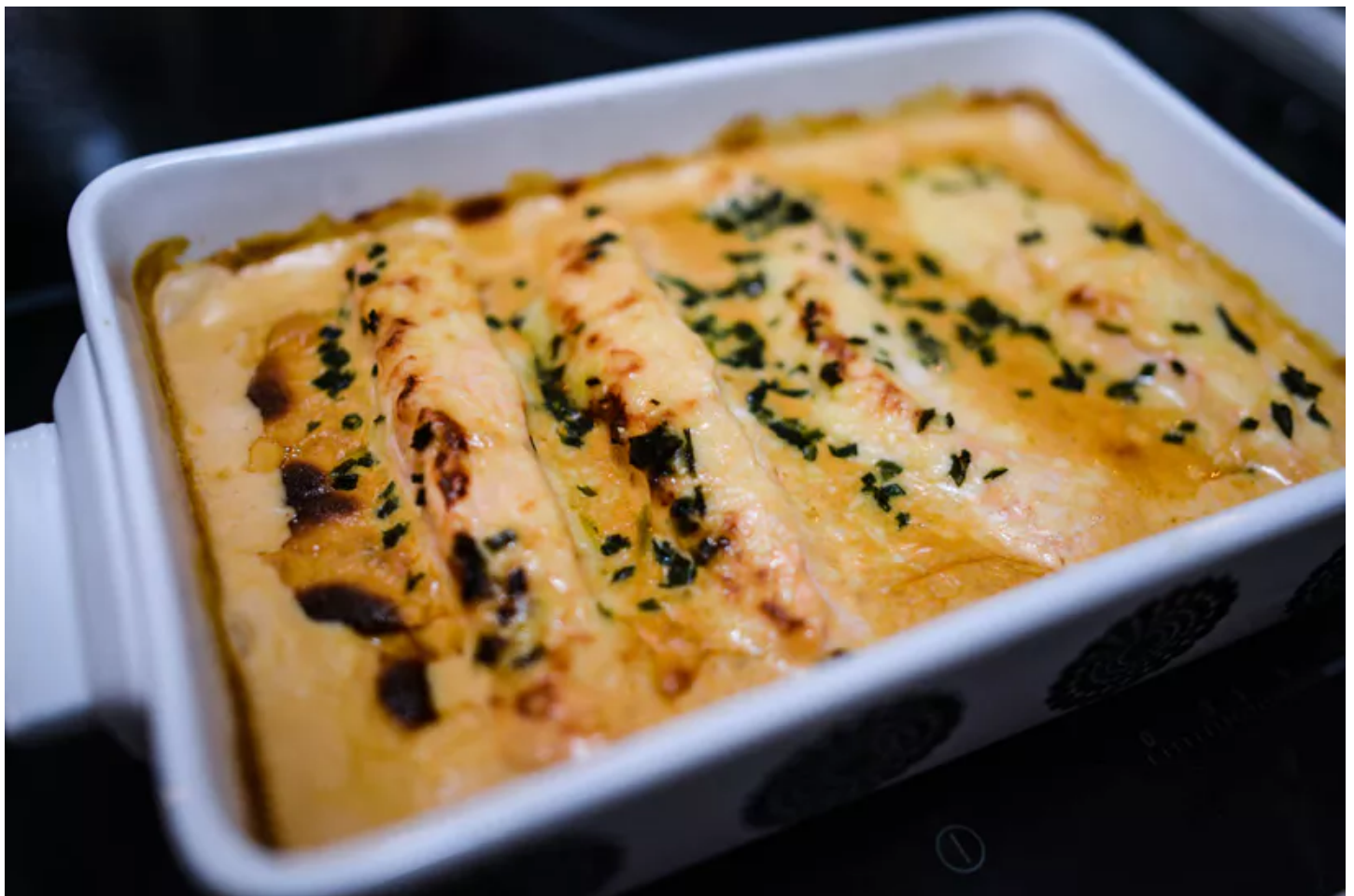




Lax i hummersås med västerbottenost

10:26 | MAJ 11, 2020
FISK & SKALDJUR, RECEPT



Hej hej!

Det var väldigt vad ni tyckte maten var för kaloririk i veckomatsedeln? Fetthalter kan man ju anpassa efter sina egna preferenser men jag använder oftast fullfeta produkter för att jag tycker det är godast. Äter hellre lite lagom av det än mer av något fettsnålt som inte smakar lika gott men det är klart att det går att byta ut till lite lättare alternativ om man vill. Finns ju en del goda sådana också.

Här kommer en god laxrätt, säkert med massor av kalorier 😊 men servera den med en god sallad till eller byt ut grädde till mellangrädde (den är god, använder den själv i bland men undviker lättare alternativ av just grädde än så, smaksak!) Vi hade pressad potatis till också.

Lax i hummersås med västerbottenost

4 port

4 st laxfiléer

3 dl grädde

1/2 dl hummerfond på flaska

salt & peppar

100 g västerbottensost

Lägg laxen i en ugnform. Salta och peppra. Blanda samman fond med grädde och häll över fisken. Toppa med riven ost och gräslök och gratinera ca 15-20 min i 200 C tills laxen är genomkokt. Servera med pressad potatis eller puré och en god sallad. Lättlagat och gott!





Önskar er en fin start på denna vecka! Den börjar blåsig och isande kall men med blå himmel och sol här i Örebro.

KRAM