

# L

## Laks med puddersukker

(OPSKRIFTEN ER TIL 4 PERSONER)

### Indkøbsliste:

1 el. 2 Laksefileter (ca. 1 kg i vægt)

1 ½ dl. vindrukerneolie

Salt

Hvid peber

Ca. 1 dl. Lys farin

# A

Laks med puddersukker er en nem, utraditionel og endog særdeles delikat ret, som man let får smag for, selv om det kan lyde som en blasfemisk blanding. HUSK - skindet skal IKKE fjernes fra fileterne. Fileterne lægges med kødsiden opad i et oliesmurt, ildfast fad. Pensl med olie, drys med salt og peber og slut af med at komme et jævnt lag lys farin på fisken, inden fadet sættes i en 200 graders varm ovn i cirka 20 min. Som tilbehør er foliestegte dildkartofler og en skål grøn salat med en creme fraiche dressing meget lækker. Skrællede kartofler pakkes i smørsmurt folie med endnu en klat smør, lidt frisk dild og salt. Kartofflerne bages en time, og kan sagtens være i ovnen sammen med fisken.

# K

En tør, kold hvidvin hører sig til.

## Velbekomme!



*Alt i årstidens fisk*

# S