

I N D B A G T L A K S

INDBAGT LAKS M/MANDELFARS OG KARSESAUCE. (6-8 PERSONER)

1 FERSKRØGET LAKSESIDE (CA. 500 G), 300 G.
BUTTERDEJ, ÆGGEHVIDE TIL PENSLING.

MANDELFARS:

200 G. SMUTTEDE MANDLER, 2 ÆG
½ POTTE FRISK GRØN BASILIKUM(BLADENE)
1 DL. PISKEFLØDE, SALT OG PEBER

KARSESAUCE:

3 DL. YOGURT, 1 TSK. MILD DIJON SENNEP
1 TSK. KARRY, 1 SPSK. PISKEFLØDE
1 BK. KARSE, 1 SPSK REVET PEBERROD
SALT OG PEBER, (EVT. LIDT HONNING).

MANDELFARS:

Mandlerne hakkes og blendes med æg og hakket basilikum Fløden tilsættes, blendes med de øvrige ingredienser og til sidst smages farsen til med salt og peber. Butterdejen rulles ud i en stor firkant. Laksen flækkes. Ovenpå butterdejen lægges herefter lagvis laks, mandelfars, laks og til sidst mandelfars. Butterdejskanterne bukkes godt om fyldet og det pensles med æggehvide. Bages ved 225 g. i 20 - 25 min.

Karsesauce: Yougurt røres med sennep og karry. Piskefløde, karse og peberrod tilsættes. Sauce smages til med salt og peber.

Den indbagte laks anrettes på et fad og saucen serveres til.