

Laks med Noilly Prat-sauce

Til 4 personer :

- 8 skiver røget laks
- 1-2 pillet rødløg
- smør
- 1 dl Noilly Prat
- safran
- 1/2 dl piskefløde
- 1/2 hønsebouillon-terning
- peperoncini (mild chili)
- lidt citronskal
- friske koriander
- salt og peber

1. Skær løget på langs og snit det i tynde skiver
2. Varm lidt smør på en pande og sauter løget
3. Tilsæt Noilly Prat - lad det koge igennem
4. Tilsæt dernæst resten af ingredienserne og lad det simre i 4-5 minutter
5. Anret den kolde laks med den lune sauce og pynt med friske koriander