LAKS MED POTETER OG CREME FRAICHE SAUS

CA 35 BARN

3 KG LAKSE FILET UTEN SKINN OG BEIN

4 KG POTETER

4 STK PURRELØK

6 STK CREME FRAICHE

LITT MELK

1. LEGG LAKSEN I EN SMURT ILDFAST FORM, STEKES CA 20 MIN PÅ 200 GRADER (TIL LAKSEN ER GJENNOM STEKT)¨
2. KOK POTETER MØRE
3. DEL PURREN I BITER
4. VARM CREME FRAICHE I EN GRYTE MED LITT MELK. HA I PURREN OG SMÅ KOK TIL DEN ER GJENNOM VARM