

## Laxrorsor i Saffransås

Köp laxskivor från en hyggligt stor lax som inte är så salt. Skivorna får ej vara för tunna - men de skall vara långa och högst 3-4 cm breda. Man kan skära två-tre sådana skivor från en enda stor laxskiva.

**Det här behövs till 12 portioner**

12 långsmala, ej för tunna skivor kallrökt lax

### Saffransås

1.5 dl vitt vin 1 fiskbuljongtärning 5 dl crème fraiche 1 g saffran (2 pkt) 1/2 krm cayennepeppar

### Garnering

150 g laxrom

### Gör så här

1. Börja med saffransåsen som Du kan koka helt färdig flera timmar i förväg. Koka upp vinet med fiskbuljongtärningen varefter Du tillsätter crème fraiche och saffran. Koka såsen under vispning 3-4 minuter och smaka försiktigt av med cayennepeppar. Salt behövs inte, buljongtärningen ger sätta nog.
2. Gör laxrosorna genom att rulla ihop en laxskiva i taget; rulla lite hårdare ner till på rosen samtidigt som den får blomma ut mer i överkanten. Placera rosorna i en lättsmord ugnsäker form. Rosorna kan också göras färdiga i god tid före måltiden och förvaras i kylan.
3. I samband med serveringen. Ge saffransåsen ett uppkok.



Gör en såsspegel på en varm assiett, placera en laxros i mitten och garnera med laxrom runt rosen - servera