

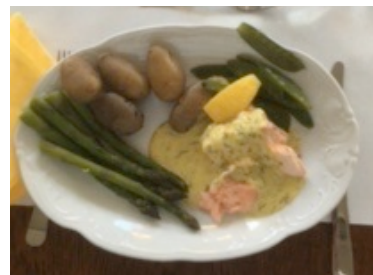
Varmrätten tillagades av Per, Kjell och Stig

Kokt lax med dillhollandaise

- 800 g lax

fond:

- 1,5 l vatten
- 1 dl vitvinsvinäger
- 2 msk salt
- 5 kryddpepparkorn
- 2 vitpepparkorn
- 1 lagerblad
- 1 morot
- 1 gul lök
- några dillkvistar



Gör så här

Skala och skiva löken. Skala moroten och skiva den. Koka vattnet och lägg i lök, morot, salt, pepparkorn och lagerblad till fonden. Häll i vinägern och lägg i dillkvistarna. Låt koka i 15 minuter.

Lägg ner fisken, ta bort kastrullen från värmen och låt stå och dra på ett skärbräde av trä i 8-10 minuter.

Dillhollandaise:

- 150 g smör
- 3 äggulor
- 2 msk vatten
- 3 tsk citron, pressad
- salt
- vitpeppar
- 1 kruka färsk dill, finhackad

Gör så här

Smält smöret i en kastrull på svag värme. Låt salterna i smöret sjunka till botten

Vispa ihop äggulor och vatten i en kastrull eller rostfri skål.
Ställ kärlet i en större kastrull med sjudande vatten

Vispa kraftigt tills blandningen tjocknar

Ta bort kastrullen från vattenbadet och vispa i smöret lite i taget utan att bottensatsen kommer med.

Smaksätt med citron och salt

Rör i dillen

Den här laxen kan även serveras kall. Laxen kokas på samma sätt.

Dimension
Chardonnay, 2021

Sydafrika, Western Cape
Produktnummer: Nr 5006

Fruktig smak med inslag av fat, päron, nektarin,
citrus och vanilj. Serveras vid 8-10°C till lättare rätter av fisk,
till vegetariskt, eller till ljust kött.

