

Torsdagen den 24 april

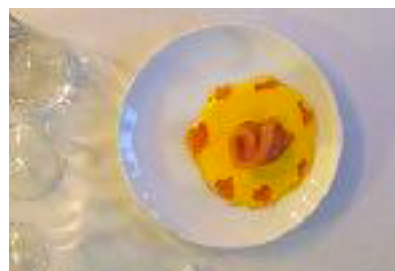
Närvarande Planerare: Lennart S, Torgny S
Förrätt: Roland J, Gustav E
Varmrätt: Stig D, Mats J, Christer E
Dessert: Göran N, Jan E, Per B

Laxrosor 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 sälta 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 ugnssäker form. Rosorna kan också göras färdiga i god tid före måltiden och förvaras i kylen.
3. I samband med serveringen. Ge saffranssåsen ett uppkok. Gör en såsspegel på en varm assiätt, placera en laxros i mitten och garnera med laxrom runt rosen – servera

Dryck

Gustav Lorentz Gewurtztraminer Reserve (nr5244)

Vitt vin , Torrt, Druvigt & Blommigt Information om drycken

Ursprung [Frankrike](#), [Alsace](#)

