



## LAXFILÉ

### RECEPT

Stekt laxfilé med vitvinsås och forellrom.

Per person:

200 gr Laxfilé  
1 dl vitvinsås  
20 gr forellrom  
¼ citron  
1 st knippe vårlök  
1 st knippe dill  
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Stek laxen i stekpanna i 3 minuter, vänd efter cirka 1 minut.
2. Efterstek i varmluftsugn i 175 grader i 5-7 minuter. Värm vitvinssåsen.
3. Garnera med forellrom, vårlök, dill, citron och vitvinsås.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône Blanc, artikelnummer 2813.  
Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.