

Mörrömsgryta-lax

För 4 personer

- Ca 400 g laxfilé
- 1 gul lök
- 1 morot
- 1 msk smör
- 1 citron, skalet
- 1 knippe dill
- 2 dl vatten
- 1 fiskbuljongtärning
- 2 dl mjölk
- 1 ½ msk vitvinsvinäger
- 2 dl grädde
- 1 msk maizena majsstärkelse
- salt, vitpeppar
- 4 portioner kokt potatis, potatisgratäng eller ris

Tillagning

1. Skala och hacka löken fint.
2. Skala och riv moroten grovt.
3. Hetta upp en kastrull med smöret och lägg i lök, morötter och rivet citronskal. Låt det fräsa utan att ta färg.
4. Häll på vatten och smula i fiskbuljongtärningen, häll i grädden, mjölken och vinägern.
5. Låt koka upp och sedan sjuda i 5 minuter.
6. Rör ut majs mjölet i 2 msk vatten och red av såsen.
7. Salta och peppra och smaka av.
8. Finhacka dillen. Skär laxen i cm - stora kuber och vänd försiktigt ner dem tillsammans med dillen i såsen.
9. Låt småputtra i 5 minuter och servera med potatis, gratäng eller ris.

Extra: Skalade räkor tillsätts strax före serveringen.