

NATURELL

LIME- OCH FÄRSKOSTÖVERBAKAD LAXFILÉ MED RISONI OCH BALSAMICO SKY

...EN ENKEL RÄTT, DÅ DU VILL GÖRA VARDAGSKVÄLLEN TILL EN FEST.



4 PERS.

4 laxfileér á 150 g

1 msk smör

100 g Wapnö färskost naturell

1 st lime

250 g risoni

1 dl Wapnö vispgrädde

1 dl färskriven parmesanost

2 vitlöksklyftor

1 dl balsamicovinäger

½ dl flytande kalvfond

3 dl vatten

1 msk olivolja

2 msk honung

2 msk maizenamjöl

½ dl vatten

salt och peppar

Skär bort skinnet på fisken och lägg den i en ugnsfast form. Riv limeskal och blanda med färskost. Pressa därefter limesaft över fisken, salta och peppra. Bred färskoströran över fisken och baka i ugn i 150° i ca 12 min.

Koka risonin (risformad pasta) i ca 11 min. Sila av vattnet, tillsätt grädde och den rivna parmesanosten. Salta och peppra.

Grovhacka vitlök och rosta i en gryta tillsammans med olivolja tills denna är gyllenbrun. Tillsätt balsamicovinäger, honung, vatten och flytande kalvfond. Låt koka på svag värme ca 10 min. Blanda maizena med kallt vatten och red såsen. Smaksätt eventuellt med salt och peppar.

