

Lax från Skellefteå

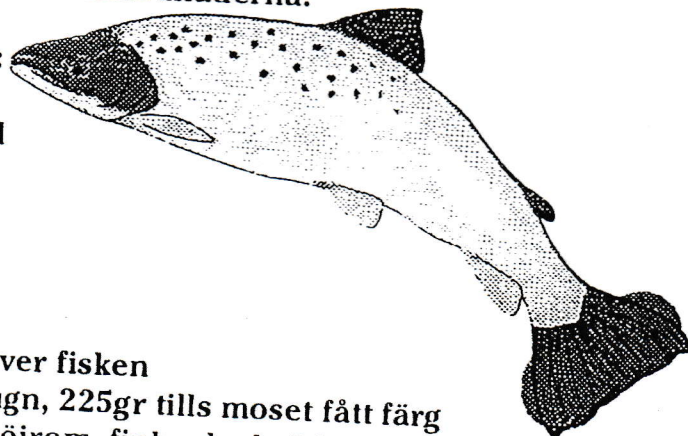
Lipeto,

Det här behövs:

700g färsk lax i tunna skivor (som gravlaxskivor)
salta o peppra skivorna
riv lagrad Västerbottensost o strö på skivorna
rulla ihop o lägg i ugnsfast form

Gör potatismos av mandelpotatis, krydda med
salt o peppar, samt rör ned 2 äggulor.
Spritsa moset runt fiskrulladerna.

Gör en sås av:
2msk smör
2msk vetemjöl
1dl vatten
1dl vitt vin
2-3dl grädde
2msk fiskfond



Häll såsen över fisken

Gratinera i ugn, 225gr tills moset fått färg

Garnera m. löjrom, finhackad rödlök, dillvippor
samt klyftor av lime o citron.

- Detta recept kommer från en kvinna i Skellefteå som
vann 1:a pris om godaste laxrätten!

Dryck till rekommenderas: 2098 el. 6696

**DOMUS
CITY**

ÖRNSKÖLDSEVIK