

Norsk Lax med Vitlöks bearnaise!

4-5 portioner

En bit laxfilé (ca 900-1200 gram)

Krydda laxen med i citronpeppar

Lägg den i en snygg form och låt den vara mitt i ugnen (200 grader) i ca 20 min.

Skala en 500 gramspåse med räkor (färdigskalade är blärk-urk). Du kan träna upp skaltekniken eller få din fru/man till detta så blir det inte så betungade).

(Om du nödvändigtvis måste ha färdigskalade så använd Pandalus - frysta skalade!)

Koka upp ett paket fryst sparris enligt anvisningen. ICA:s i glasburk är inte goda.

Gör 2 satser med valfri Beranaise-sås, pressa i två små vitlöksklyftor.

Arrangera allt snyggt på formen som fisken finns på. Räkor, sparris och lite sås!

Serveras med vanligt matris (helst ej Jasmine) och resten av såsen!