Laxpytt med romsås

sön, 17/04/2011 - 09:23 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1115
Letar inspiration i gamla kokböcker och försöker förnya mig genom att äta gamla favoriter. Denna pytt är verkligen god och lättlagad. Kan varmt rekommenderas!! <3

Laxpytt med romsås
4 portioner (10 pp/port)

400 g laxfilé
2 gula lökar
8-10 kokta potatisar
300 g grön sparris
2 tsk flytande margarin
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
rivet skal och saften av 1/2 citron
ruccolablad

Sås:
2 dl matlagningsyoghurt
40 g stenbitsrom
2 msk dill
citronpeppar

Skala och hacka löken. Skär potatis och lax i tärningar. Skär sparrisen i cm-tjocka skivor. Koka den c:a 1 minut i lättsaltat vatten och låt den rinna av. Stek lök och potatis i margarin i en stor stekpanna i c:a 5 min. Rör ned sparrisen. Stek laxen separat i en teflonpanna i c:a 2 min och blanda ned i pytten. Smaksätt med salt, perppar, rivet citronskal och saft. Lägg ruccolan i pytten, blanda försiktigt.
Vänd ner romen och dillen i matlagningsyoghurten och krydda med citronpeppar. Servera såsen till pytten.

Ät och NJUT!

Källa: Familjekokboken

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/laxpytt-med-roms-s

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept