

Festlig lax med kräftstjärtar

Ingredienser för 4 personer

- 4 st lax filéer
- 2 dl lätt creme fraiche (+lite mjölk att späda med)
- 1 st fiskbuljongtärning (smulas)
- 0,5 burk stenbitsrom (röd)
- 1 burk kräftstjärtar i lag (efter önskat behov)
- 1 knippe dill

Gör så här

1. Lägg laxfiléerna i en smord form. Tillaga i 225 grader i 15 minuter.
2. Rör ihop alla ingredienser till såsen.
3. Häll över laxen och grädda i ytterligare 5-7 minuter.

