

Ost- och bacongratinerad lax



En riktig pärla som visar att man alldeles utmärkt kan laga fisk som passar förträffligt med ett rött vin.

Detta behöver du till fyra:

4 laxfiléer utan skinn

1 liter färsk spenat

2 pressade vitlöksklyftor

4 matskedar olivolja

salt efter smak

200 g smulad gorgonzola

8 matskedar stekt smulad bacon, som ska vara stekt innan du lagar fisken

citronsmör (se recept härunder)

Så här gör du:

Sätt ugnen på 175 grader.

Salta och peppra laxen runt om

Stek spenaten i oljan som du blandat med vitlöken. Salta och peppra.

Smörj en ugnsfast form med olja. Lägg i laxfiléerna med lite avstånd. Lägg på spenat på

varje filé. Sprid ut gorgonzola och bacon på toppen. Baka mitt i ugnen i ca 25 minuter eller till dess att osten smält.

Servera med lite citronsmör

Citronsmör:

Detta behöver du:

1 dl vitt vin

6 cl vispgrädde

2 teskedar salt

4 matskedar pressad citron

Skalet från en citron, fint rivet (bara det gula)

200 g smör

Så här gör du:

Blanda vin och citronsaft. Lägg i grädden och koka till dess att det börjar tjockna. Sätt på låg värme.

Lägg i smöret i små kuber en i sänder och vispa till den smält. Fortsätt till allt smöret

kommit i och du märker att såsen emulgerar (tjocknar). Lägg i citronskalet. Servera varm direkt.