FISK

Laxlåda med smördegsbotten & basilikahollandaise

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **3-4**

En låda fylld med godsmaksaker.

Du behöver inte vara en mästare i köket för att laga denna supergoda och faktiskt lite smarta laxlåda, där allt är i ett, lax, sås, ris, ost och tomater, men pass på vips så är den borta

INGREDIENSER

45

300 g färsk lax utan skinn
4 portioner kokt parboiled ris
4 st äggvitor
2 msk creme fraiche (34%)
2 st färdig hollandaisesås i ca 200 gramsburkar
125 g smördeg på rulle gärna ica:s
0.5 kruka basilika (bladen), finhackade
200 g cocktail tomater
30 g finriven parmesanost
2 krm finmald vitpeppar
2 nypor salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.Klä en ugnsform i ungefärlig storlek 25x15x5 med smördeg och låt gå i den uppvärmda ugnen i cirka 10 minuter eller tills du ser att den lyft sig och blivit spröd.Koka riset och hacka laxen i små små bitar.Skiva tomaterna och riv parmesanosten.

2. Blanda den hackade basilikan och cremé fraichen i hollandaisesåsen och blanda ner 75% av den i riset med laxen, salt och vitpeppar. Blanda nu även ner äggvitorna ordentligt.Häll blandningen i formen, på smördegen, häll på resterande sås, toppa med tomatskivorna och parmesanostenGratinera i ugnen i cirka 15 minuter.

3. Serveras gärna med en härlig sallad.