



FISK

Lax och gorgonzolasås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ibland är lax lite extra gott. Ha såsen sidan om eller häll över laxen och in i ugnen. Servera med dina favorittillbehör.

INGREDIENSER



4 laxbitar

lite olja

salt & peppar

Gorgonzolasås

2 dl vispgrädde

2 dl mjök

1.5 msk mjöl

1 pressad vitlöksklyfta

1 paket gorgonzola cremosa, ca
svartpeppar

0.5 msk lantbuljongpulver

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Lägg laxbitarna i en form, ringla över lite olja, salta och peppra. Sätt in i ugnen ca 15-20 minuter eller tills laxen har nått 56 grader.

2

Vispa först ut mjölet med 1 dl mjölk tills den är klumpfri, häll därefter i alla ingredienserna till såsen. Koka upp och låt sjuda en stund. Servera med t ex rostade rotfrukter och en sallad.