

## Lax med kapriskål

4 portioner 40 minuter

Vitkål är gravt underskattat. Kaprisen ger en skön söt till.  
Perfekt tillbehör för att variera vardagslaxen.

1-2 msk kapris + eventuellt cocktailkapris till garnering

1 gul lök, finhackad

olivolja

ca 700 gr strimlad vitkål

smör

ca 5 dl grönsaksbuljong

1 1/2 dl vispgrädde

2 tsk dijonsenap

1 dl vitt vin (alt. saften av en 1/2 citron)

salt

nymalen svartpeppar

1 dl hackad dill

4 laxfiléer ( eller motsvarande mängd hel filé)

citronklyftor till servering



## Gör så här

Fräs löken mjuk i olivolja. tillsätt kål och lite smör och stek några minuter.

Slå på så mycket grönsaksbuljong att det täcker och låt puttra under lock ca 20 min eller tills kålen mjuknat.

Sila av buljongen, tillsätt grädde, senap, kapris, och vin (eller citron). Koka ihop några minuter. Smaka av med salt och peppar.

Strö över dillen precis före serveringen.

Salta peppra laxfilén och stek ett par minuter på varje sida, beroende på hur genomstekt man vill ha laxen.

Servera med kapriskålen och citronklyftor. Garnera gärna med cocktailkapris och extra dill.

## Alvarinho Contacto

2021

Portugal, Vinho Verde

Produktnummer: Nr 6707

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, vit persika, färska örter, äpplen och lime.

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till fisk- eller skaldjursrätter, eller till lättare vegetariska rätter.

