

Lax med ramslökshollandaise

Är nyss hemkommen från en härlig tjejmiddag på Udda Tapasbar i Sundsvall. Onsdagslyx! I vardagsrummet sitter Stefan, Jonas och Tim och hejar fram Liverpool till Euroleaguemästare. Det är ganska så högljutt...

Flikar in med den här somriga laxen som vi testat nyligen. Såsen är helt fantastisk! Tyvärr hittade jag ingen ramslök, så det fick bli gräslök istället. Är det någon från Härnösand som hittat ramslök nånstans?



Lax med ramslökshollandaise

4 portioner

600 g potatis, färsk eller delikatess

500 g grön sparris

2 msk olivolja

Salt, svartpeppar

600 g laxfilé

1/2 knippe rädisor

Hollandaise

2 äggulor

2 msk citronsaft

150 g smör, tärnat kylskåpskallt

10 ramlöksblad (eller gräslök om du inte får tag på ramlök)

1 tsk finrivet citronskal

Salt



Sätt ugnen på 225 grader. Skrubba och koka potatisen. Bryt av nedre delen på sparrisen. Lägg den på en plåt och ringla över olivolja. Smaksätt med salt och peppar. Stek i 225 grader i 5 minuter.

Dela laxen i bitar och krydda med salt och peppar. Lägg den bredvid sparrisen och sänk värmen till 175 grader. Stek i ytterligare ca 10 minuter. Laxen ska inte vara genomstekt utan ha en innertemperatur på ca 50 grader.

Gör hollandaisen under tiden: Lägg äggulor, citronsaft och 100 g smör i en tjockbottnad kastrull.

Låt smöret smälta på medelvärme under ständig vispning. Tillsätt resten när såsen börjar tjockna och fortsätt vispa tills såsen är tjock. Se till att den inte överstiger 75 grader. Finhacka ramslöken och tillsätt citronskalet. Smaka av med salt. Håll såsen varm i väntan på serveringen. Skiva över rädisor. Servera med potatisen.

Receptet kommer från [Lantliv](#).