

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## Grönpepparflamberad lax

8 portioner.

1,2 kg	laxfilé
4-6	schalottenlökar
2 msk	matolja
2 msk	krossade grönpepparkorn
2 msk	cognac eller eau de vie
4 dl	vispgrädde

### **Gör så här:**

Skär laxen skinn och ben fri i 1 cm breda strimlor. Skala och hacka schalottenlöken. Stek laxen i en plateau med den varma oljan. Vänd strimlorna. Tillsätt löken efter ett par minuter tillsammans med grönpepparn. Flambera. Lyft upp laxen och tillsätt grädden, låt reducera till lagom konsistens, tillsätt laxen för att värma på den på nytt. Smaksätt med salt och peppar.

Rätten serveras med ris, gröna ärter eller sockerärter.