

## LAXSCHNITZEL MED SMÖRSTEKT KIWI OCH CITRONSÅS.

Det här behövs för 10 personer:

10 skinn - och benfria skivor av färsk lax på vardera 150 g

1½ tsk citronpeppar

litet flingsalt att strö över laxen

2 msk olja

½ l lättcrème fraiche

2½ dl matlagingsgrädde

2 stora citroner

3 fiskbuljongtärningar

2½ msk smör

6 kiwifrukt

**Tillbehör:** Kokt färskpotatis

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader

Börja med såsen:

1. Tvätta och skala citronerna tunt med en citronfruktstrimlare. Koka strimlorna i vatten i 1 min. Slå sedan bort vattnet. Koka upp lättcrème fraiche och grädde med skalstrimlorna, buljongtärningarna samt 2½ tsk citronsaft. Koka såsen ett par minuter och smaka av. Såsen är nu klar för servering.

2. Lägg ut laxskivorna på en smord ugnsplåt och krydda med salt och citronpeppar. Pensla skivorna lätt med olja och sätt laxen i ugnen 5 - 6 minuter, beroende på skivornas tjocklek.

3. Skala, skiva och smörstek kiwin lätt under tiden. Lyft försiktigt över laxschnitzlarna med hjälp av breda stekspadar till heta tallrikar. Garnera med kiwin och fördela såsen på tallrikarna.

4. Bjud kokt färskpotatis.