

## Forret:

Laks med porre i cremet sauce,  
med rysteribs og knas



### Opskrift til 4 personer:

4 stk. laks, med citron peber  
2 porrer  
1 dl piskefløde  
persille

### Rysteribs:

50 g ribs  
Sukker

### Knas:

2 spsk. blå birkes  
100 g hvedemel  
2 æg  
1 spsk. dijonsennep  
Salt og peber



## Tilberedning

### Laks:

Krydr laksestykkerne, steg dem i smør, hold dem lune.

### Rysteribs:

Drys sukker på, og lad dem trække. (smag til, skal ikke være "sure")

### Porre i cremet sauce:

Snit porrerne i skiver og skyl dem grundigt.

"Kog" porrerne møre i fløden og smag til med salt og peber.

Smag de cremede porrer til med persille og servér straks med den lusede laks.

### Knas:

Bland mel, æg og dijonsennep med vand til en glat dej.

Den skal have samme konsistens som tyk pandekagedej.

Smør dejen ud på bagepapir og drys med Blå birkes. Bag i ovnen ved omkring 170° til den er gylden og sprød.

Anret laksen med tilbehør, ribs og de sprøde birkes flager.