

Susanne´s laks m/mascarpone.

(4 pers.)

4 laksesteaks

6 porrer

250 g. mascarpone

1 æg

1 dl. mælk

1 spsk. smør

saft af 1 citron

peber og salt

Snit porrerne i ringe på 0,5 cm. Lad 1 spsk. smør smelte i en stor pande og kom porreringene deri. Krydr med salt og peber og læg låg på panden. Lad retten simre over svagt blus 5 min. Tænd ovnen på 200 grader.

Hæld porreblandingen i et ovnfast fad, læg laksestykkerne ovenpå, krydr med peber og salt og hæld citronsaften over. Når ovnen er varm, sættes fadet ind i ca. 15 min, til laksestykkerne er gennemstegt.

Pisk mascarponen med ægget og 1 dl mælk til en ensartet masse.

Tag fadet ud af ovnen, fjern laksestykkerne og hold dem varme. Hæld 3/4 af mascarponeblandingen i fadet og rør godt sammen. Læg laksestykkerne tilbage ovenpå porre- mascarponeblanding og fordel resten af mascarponeblandingen ovenpå laksen.

Sæt fadet ind i ovnen og tænd for grillen. Lad retten brune godt under grillen.

Serveres med tagliatelle.

Velbekomme.