



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Frokostret

Gravad laks med rævesovs

Ingredienser:

1 side gravad laks

Rævesovs: 2 bundter dild, 3/4 dl smagsneu-tral olie, 1/2 dl sennep, 1 1/2 spsk brun farin, 1/2 dl eddike, salt og peber.

Rævesovs: Bland sennep, farin, eddike og olie sammen, brug evt. en blender.

Hak dilden fint og rør den i. Smag til med salt og peber.

Servering: skær passende skiver af laksen og server med rævesovsen.