Kremet laksepanne med parmesan og dill



Ingredienser

♥ 1 purreløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 ss smør
♥ 250 g cherrytomater
♥ 3 dl kremfløte
♥ 150 g parmesan, revet
♥ 2 ts tørket dill
♥ 0,5 ss maisenna
♥ 2 ss vann
♥ 500 g laksefilet (uten skinn)
♥ 1 liten bunt frisk dill
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ ris, pasta eller poteter

Fremgangsmåte

Kutt opp purreløken og hvitløksfedd. Ha dette i en panne med smør. Stek purreløk og hvitløk på middels varme i noen minutter. Skjær cherrytomater over på midten og ha de halve tomatene i pannen. La tomatene steke sammen med løken i noen minutter. Du vil etter hvert se at tomatene begynner å bli myke.

Tilsett da kremfløte, revet parmesan og tørket dill. Rør sausen sammen. Bland maisenna med litt vann og rør også dette inn i sausen. Varm opp sausen på middels varme og la den småkoke i ca. 5 minutter under omrøring. Sausen vil tykne litt etter hvert. Smak til sausen med salt og pepper.

Stek imens laksefiletene i smør i en panne for seg. Bruk middels høy varme på platen og stek laksefiletene på begge sider til de er nesten gjennomstekte.

Legg laksefiletene over i pannen med sausen og la de varmes sammen med sausen de siste par minuttene.

Kvern litt salt og pepper over laksefiletene. Pynt pannen med frisk dill.

Server laksepannen varm og nylaget, gjerne sammen med kokt ris.

Tips

♥ Jeg bruker her fersk laksefilet uten skinn.

♥ Ferskrevet parmesan gir best smak.

♥ Laksepannen smaker best helt nylaget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-laksepanne-med-parmesan-og-dill