

# NØDDEBAGT LAKS I REJEBISQUE

 45 MIN

En fin cremet suppe, hvor du selv, nemt og hurtigt, laver en god fond på rejeskallerne. Fuld af smag, lidt luksuriøs og alligevel super nem at lave.



## Ingredienser

Forret

**6 personer**

350 g grønlandske rejer med skal

15 g smør

1 spsk koncentreret tomatpuré

½ liter vand

1 spsk friskpresset citronsaft

½ liter Karolines Køkken®



Piskefløde 38%

1½ tsk groft salt

friskkværnet peber

1 laksefilet uden skind og ben (ca. 500 g)

½ tsk groft salt

## Sådan gør du

Pil rejerne - gem skallerne. Lad smørret blive gyldent i en tykbundet gryde. Kom tomatpuré og rejeskaller i smørret og rist blandingen ved kraftig varme i ca. 1 min. Tilsæt vand, citronsaft, salt og peber og kog i ca. 15 min. Si suppen og kom den tilbage i gryden sammen med fløde. Bring suppen i kog - lige inden serveringen. Tilsæt de pillede rejer og smag til.

Skær laksefileten i 6 stykker og læg dem på en plade med bagepapir. Drys med salt, fordel nødderne på laksestykkerne og dryp med smør. Bag laksen midt i ovnen.

Vend agurken med salt og lad den trække i ca. 5 min. Skyl agurketerne og pres dem fri for væde - evt. i et viskestykke. Bland agurk, chili og citronskal.

Læg de bagte laksestykker i 6 dybe tallerkener. Fordel suppe og rejer i tallerkenerne og fordel den krydrede agurk på laksen. Server straks med ristet brød.

---

15 g smør - smeltet

---

50 g hakkede hasselnødder

---

150 g agurk i små tern

---

1 tsk groft salt

---

2 tsk finthakket rød chilipeber

---

2 tsk fintrevet citronskal (usprøjtet)

---

### Tilbehør

---

150 g tynde skiver ristet  
ciabattabrød

---

## Bagetid

Ca. 8 min. ved 225°.

### Næringsindhold, pr.

Energiindhold for hele retten: 16190 kJ

Energifordeling:

Fiber: 12,3 g

Protein: 19 %

Kulhydrat: 12 %

Fedt: 69 %

*Print*

>