



Laksedeller med capers

med kartofler og "brændt persille" sovs

Start med at hakke ca. 1 kg. laksefilet med en god kniv, så det bliver til en god fars. Bland lidt salt og peber i farsen, sammen med ca. 100 g kartoffelmel eller maizena, 3 æg og ca. 2-2,5 dl piskefløde.

Når farsen er samlet og hænger godt sammen, tilsættes ca. 150 g. bacon i tern samt capers (efter eget ønske - det smager fantastisk)

Lad farsen hvile i køleskabet i min. 45 minutter, før du steger de lækreste deller på en god middelvarm pande med smør.

Prøv evt. at servere dem med gode kartofler og smørsovs med "brændt persille". Man kommer blot den hakkede persille i det smør, du lige har stegt dellerne i. Når persillen er blevet sprød er sovsen klar.

Er der for lidt smør tilbage efter stegningen, tilsætter du bare mere smør.

Det skal du bruge:

- 1 kg. laks
- 3 æg
- 2-2,5 dl fløde
- 150 g. bacontern
- 800 g. kartofler
- Smør (evt. klaret smør)
- 1 bundt persille
- Capers
- 100 g. kartoffel mel eller maizena
- Salt
- Peber

