

# Plättar med rökt lax och öringrom

Supergod och mättande. Lämplig som entrérett eller förrätt.  
Receptet är avsett för fyra personer.

## Ingredienser:

### *Plättarna:*

1 ägg  
1 dl vetemjöl  
2 dl mjölk  
1 msk smör  
lite salt

### *Fyllningen:*

150 g kallrökt lax  
1 schalottenlök  
200 gram färskas champinjoner  
1 msk smör  
2 dl crème fraiche  
salt, peppar

### *Såsen:*

2 dl vispgrädde  
½ dl öringrom  
1 knippa gräslök  
salt, peppar



## Gör så här:

**Plättarna:** Vispa samman ägg, mjöl och hälften av mjölken till en jämn smet. Salta. Vispa i resten av mjölken. Smält smöret och vispa ner det i smeten. Grädda tunna plättar och lägg dem på smörpapper. Försök få till ett antal plättar, som är jämt delbart med fyra!

**Fyllningen:** Skär den rökta laxen i 0,5 cm stora tärningar. Hacka lök och champinjoner. Fräs lök och svampen i smör tills vätskan, som bildas, kokat in. Blanda i crème fraiche och koka till en stuvning. Låt stuvningen svalna och rör ner laxen. Lägg ut fyra plättar i en ugnssäker form. Bred på champinjon- och laxstuvningen. Varva sedan stuvning och plättar. Häll på vispgrädden och värm plättarna i ugn i 200 grader tills de är genomvarma. Ös då och då med grädden.

**Såsen:** Sila ner vispgrädden i en kastrull och värm den med öringrommen. Smaksätt med salt och peppar. Lägg i finhackad gräslök.

**Vid serveringen läggs plättarna på varma tallrikar och såsen hälls runt plättarna.**