

Laxgryta med majs och purjolök (4 port)

4 bitar	lax (a' 125 g), i bitar
3	potatisar (i bitar)
2	morötter (i bitar)
1	purjolök (strimlad)
1 lit	fiskbuljong
2 dl	creme fraiche
1	citron, saften ur den
1 burk	majs (ca 340 g)

- Fräs bitarna av potatis och morötter ett par minuter.
- Häll på buljongen och creme fraiche och koka sakta i 15-20 min. Ta från värmen och mixa soppan slät med mixerstav. Smaka av med citronjuice, salt och peppar.
- Lägg i purjolöken, laxbitarna och majsen. Sjud 3-5 min.
- Servera med sallad och bröd.

