

## Örtsås till lax

1 knippe persilja  
1 knippe gräslök  
1 knippe dill  
saft av en citron  
2 dl lätt creme fraiche  
2 dl gräddfil  
1 tsk salt  
1 tsk citronpeppar

- Kör persilja, gräslök och dill i en matberedare.
- Blanda ner citronsaft, creme fraiche och gräddfil.
- Smaka av med salt och citronpeppar.
- Låt såsen stå och mogna i kylan 5-6 timmar.

