



# Északi lazacleves

## Hagyományos skandináv halleves

4 adag Előkészítési idő: 15 perc Főzési idő: 30 perc

- 1 lazacfilé (500–600g)
- 1 ¼ liter víz
- 1 kg burgonya
- 2 vöröshagyma
- 200 ml tejszín
- 1 teáskanál só
- 10 db fehér vagy fekete szemes bors
- 3 evőkanál finomra vágott kapor
- 3-4 evőkanál vaj

- 1 A burgonyát meghámozzuk és kockára vágjuk.
- 2 A vöröshagymákat felnegyedeljük.
- 3 Öntsük a vizet egy nyeles serpenyőbe, és tegyük bele a sót, a szemes borsot, a vöröshagymát meg a burgonyakockákat. Felforraljuk, és ALACSONY hőfokon körülbelül 15 percig főzzük.
- 4 A lazacfiléből 6-8 szeletet vágunk.
- 5 A leveshez adjuk a tejszínt és a finomra vágott kaporot. Beletesszük a lazacszeleteket, és további mintegy 5 percig főzzük.
- 6 Beletesszük a vajat, és a tetejét egy kevés kaporral díszítjük.



3 literes edény fedővel

