

Till 6 pers:

- 1 kg färsk laxfilé (benfri)

Marinad:

- 3 msk citronsaft
- Salt
- Peppar

Grönsaker:

- 4 morötter, strimlade
- 1 purjolök, strimlade
- 1 gul lök, strimlade
- Salt och peppar

Sås:

- 4 dl lätt crème fraiche
- 2 dl vitt vin
- 2 fiskbuljongtärningar

Topping:

- Dill, hackad
- Gräslök, hackad

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Gör marinaden.
3. Strimla grönsakerna. Salta och peppra.
4. Rör ihop såsen.
5. Pensla marinaden på den osaltade, färska laxen precis innan den ska in i ugnen.
6. Lägg laxen med skinnsidan ned i folie eller i en smord ugnform.
7. Lägg grönsakerna ovanpå fisken och håll därefter över såsen. Toppa med hackad dill och gräslök.
8. Tillaga 20-25 min i ugn.
9. Servera med sallad och ev. potatis.

Smaklig måltid!



↘ *Tips!*
En kärntemperatur på 52-56° passar bra för lax.

KORSHAGS RECEPT

Lax i ugn

Lax i ugn är lätt att variera med olika marinader och täcken att topa laxen med.

Asiatiska smaker passar perfekt, precis som ett krispigt örttäck, smulad fetaost, citron eller spenat.

Korshags^s