




 4 port

 Fisk, Huvudrätt, Vardag, I ugn

## UGNSLAX MED APELSIN OCH KRISPIGT MANDELTÄCKE

Härlig kryddpeppar, ingefära, mandlar och apelsin - det piggar upp!

### Ingredienser

500 g laxfile  
olivolja  
vitpeppar  
salt

#### ► Mandeltäcke

1 dl mandel  
60 g kex, salta  
3 st kryddpeppar, hel  
1 tsk ingefära, malen  
1 st apelsin (*saft och skal*)  
2 msk rörsocker, strö  
1 nypa salt

### Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smörj en ugnform och lägg ner lax filerna i den. Salta och peppra.
3. Mandeltäcke  
Mixa alla ingredienser till en grymig massa och fördela över laxen. Ringla över några matskedar olivolja för extra krispigt täcke.
4. Stek laxfilén i ugnen i ca 20 minuter, beroende på tjocklek. Servera med en god sallad.