



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt

CITRONLAX

Ingredienser ▮

600 g laxfile
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
2 dl creme fraiche
 $\frac{1}{2}$ st citron (*rivet skal + saft*)
1 tsk senap, dijon
1 tsk salvia

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225 grader. Skär laxen i fyra bitar.

Lägg på ugnsäkert fat. Krydda med salt o peppar.

Blanda creme fraiche med citron skal o saft, senap o salvia.

Bred blandningen över laxen, stek i mitten av ugnen i 15 min.