

inköpslistan.se

Av: Isabelle

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

CITRONLAX

Ingredienser

4 st laxfile
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
2 dl creme fraiche
1/2 st citron *(riv skal och pressa)*
1 tsk senap, fransk
1 tsk dragon

Serveras med

potatis

Gör så här

1. Skala och koka potatisen.

2. Sätt ugnen på 225°. Lägg 4 portionsbitar lax på ett ugnssäkert fat. Krydda med salt och peppar.

3. Blanda crème fraiche med citronskal, citronsaft, senap och dragon. Tillsätt lite salt och peppar. Bred blandningen över laxbitarna.

4. Sätt in laxen i mitten av ugnen ca 15 min.

5. Skala och dela morötterna i klyftor. Ångkoka eller koka morötter i 7 min i lätt saltat vatten. Efter halva tiden lägg i broccolibuketterna.

När allt kokat klart, häll av vattnet och lägg i en klick smör.