

inköpslistan.se

Av: Lotta Kruse

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Påsk, I ugn

DILL OCH SENAPSBAKAD LAX MED PEPPAROT OCH CITRON

Lax med goda smakkompisar som du fixar på ett kick!

Ingredienser

600 g laxfile *(Färsk eller upptinad)*
2 krukor dill
2 dl creme fraiche
2 msk dijonsenap
1 tsk salt
2 krm svartpeppar

Tillbehör

4 port potatis *(Kokt, pressad)*
pepparrot *(riven)*
1 st citron *(klyftor)*
1 pkt sugarsnaps

Gör så här

1. Skala och koka potatis till fyra personer.

2. Blanda crème fråichen med dill, dijonsenap, salt och svartpeppar.

3. Lägg laxen i en smord, ugnssäker form. Bred röran ovanpå och tillaga i ugnen på 225 grader i 10-15 minuter (Kolla om laxen är klar med en gaffel eller kniv, eller ha koll på innertemperatuSkaren som ska vara 56 grader).

4. Under tiden, fräs dina sugar snaps några minuter på hög värme i lite smör med salt och svartpeppar.

5. Servera laxen med pressad potatis, riven pepparrot, citronklyftor att pressa över fisken och sugarsnaps. Garnera ev. med dillvippor.