

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

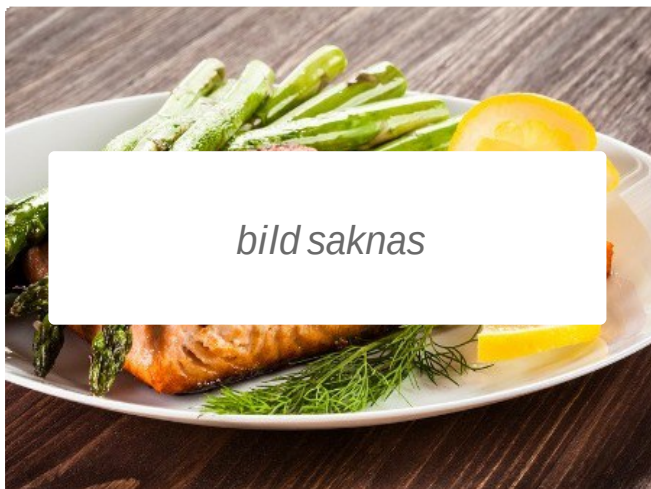


bild saknas

LAX MED SESAMFRÖN

Ingredienser

- 4 st laxfile
- 1 dl sesamfrön
- 4 msk olivolja
- 1 st gurka
- 2 dl creme fraiche, lätt
- 1 st citron
- 2 st fänkål

Gör så här

1. Tvätta citronen noga och riv skalet fint. Dela gurkan och skär den i 1 centimeter stora tärningar. Vispa crème fraiche hårt och blanda i citronskal och gurka. Krydda med salt och peppar. Ställ svalt till servering.
2. Värm ugnen till 250°. Dela fänkålen och skär den i klyftor. Lägg fänkålen i en smord ugnssäker form droppa över olivolja och krydda med salt och peppar. Baka i ugnen i cirka 15 minuter.
3. Strö över pumpafrön, havssalt och svartpeppar. Skär laxen i fyra bitar och krydda dem med salt och peppar.
4. Häll sesamfrön på en tallrik och vänd laxen i dem. Häll olivolja i en stekpanna och stek laxbitarna cirka 5 minuter per sida. Servera sesamlaxen med rostad fänkål och en klick gurksås