



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

SAFFRANSLAX

Ingredienser ▮

500 g lax (*Skinn och benfri*)
3 st morötter
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 krm svartpeppar
2,5 dl grädde, mellan
1 tsk rosmarin (*Hackad*)
 $\frac{1}{4}$ g saffran

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225°. Skala och skiva morötterna tunt. Lägg dem i en ugnssäker form. Lägg på laxen och krydda med salt och peppar. Blanda grädde, rosmarin och saffran. Häll det över laxen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Garnera gärna med färsk rosmarin. Servera med kokt ris.