

inköpslistan.se

Av: linda

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

SAFFRANSLAX

Ingredienser

500 g lax *(Skinn och benfri)*
3 st morötter
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
2,5 dl grädde, mellan
1 tsk rosmarin *(Hackad)*
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.