

inköpslistan.se

Av: Anna-Karin

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

UGNSBAKAD LAX MED LIMECRÈME FRAICHE

Ingredienser

4 st lax *(portionsbitar)*
2 dl creme fraiche
1 st lime
12 st körsbärstomater
1 st gurka
2 msk dill
1 msk olivolja

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Krydda lax med salt och peppar, lägg dem i en ugnssäker form.
3. Vispa crème fraiche, riv skalet av lime och blanda i. Bred crèmen på laxen. Lägg i körsbärstomater. Sätt formen mitt i ugnen 10-12 minuter eller tills innertemperaturen är 56°C.
4. Skala, kärna ur och skär gurka i grova tärningar, blanda gurkan med hackad dill och olivolja. Smaksätt med salt och peppar.
5. Servera laxen med gurksallad och kokt potatis.