

Av: Malin Båtmästar



- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Vardag, I ugn

UGNSLAX MED APELSIN OCH KRISPIGT MANDELTÄCKE

Härlig kryddpeppar, ingefära, mandlar och apelsin - det piggar upp!

Ingredienser ▮

500 g laxfile
olivolja
vitpeppar
salt

▮ Mandeltäcke

1 dl mandel
60 g kex, salta
3 st kryddpeppar, hel
1 tsk ingefära, malen
1 st apelsin (*saft och skal*)
2 msk rörsocker, strö
1 nypa salt

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Smörj en ugnform och lägg ner lax filerna i den. Salta och peppra.
3. Mandeltäcke
Mixa alla ingredienser till en grymig massa och fördela över laxen. Ringla över några matskedar olivolja för extra krispigt täcke.
4. Stek laxfilén i ugnen i ca 20 minuter, beroende på tjocklek. Servera med en god sallad.