



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad laxfilé med citron- och tryffelsås, spetskål och svamp

Till servering

Potatis 400 g

Ugnsbakad laxfilé

Laxfilé 2 st

- Salt 2 krm

Citron- och tryffelsås

Bananschalottenlök 1 st

- Smör 2 tsk

- Vetemjöl 2 tsk

Citron ½ st

- Vatten 2 dl

Vispgräddde ½ dl

Grönsaksbuljong 1 påse

Tryffelolja 1 förp

Svamp och spetskål

Champinjoner 100 g

Spetskål 200 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Smör*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 150°C (varmluft) eller 160°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Förberedelse:** Halvera champinjoner och skär spetskål i grova bitar. Finhacka schalottenlök.

4. **Ugnsbakad laxfilé:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda med salt och tillaga mitt i ugnen ca 15 min.

5. **Citron- och tryffelsås:** Smält smör i en liten kastrull och fräs lök ca 1 min. Blanda ner vetemjöl. Pressa ner saft från ½ citron och vispa ner vatten, grönsaksbuljong och vispgräddde. Låt sjuda ca 5 min. Smaka av såsen med tryffelolja.

6. **Svamp och spetskål:** Hetta upp smör i en stekpanna. Fräs champinjoner ca 2 min. Tillsätt spetskål och fräs allt ytterligare 1 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.

7. Servera ugnsbakad laxfilé med potatis, citron- och tryffelsås, fräst svamp och spetskål.