



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med kokt potatis och kall citronsås

Ugnsbakad lax

- Laxfilé 2 st
- Salt 2 krm

Citronsås

- Citron 1 st
- Gräddfil 150 g
- Salt 1 krm

Tomatsallad

- Tomat 2 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Salt 1 krm

Tillbehör

- Potatis 400 g
- Broccoli 1 st

- **Att ha hemma**
- Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Låt koka med potatisen de sista minuterna.
3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
4. **Citronsås:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg gräddfil i en skål. Blanda ner rivet citronskal och salt.
5. **Tomatsallad:** Tärna tomat och skiva bananschalottenlök. Lägg i en skål. Blanda med pressad saft från den använda citronen (ca ½ msk), salt och lite nymald svartpeppar.
6. Klyfta resten av citronen. Servera ugnsbakad lax med kokt potatis, broccoli, citronsås, tomatsallad och citronklyfta.