



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnsbakad lax med citronsås och kokt potatis

### Ugnsbakad lax

Laxfilé 2 st

- Salt ½ tsk

### Citronsås

Citron 1 st

Gurka ¼ st

Bananschalottenlök 1 st

Flytande honung 1 tsk

Gräddfil 150 g

### Till servering

Potatis 400 g

Gurka ¾ st

Tomat 1 st

### Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnsform. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 16 min, tills fisken är klar.

4. **Citronsås:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna gurka smått och finhacka bananschalottenlök, lägg i en skål. Blanda med citronskal, honung, gräddfil och lite salt.

5. Skär gurkan i mindre bitar och klyfta tomat. Lägg upp i skålar.

6. Klyfta den använda citronen. Servera ugnsbakad lax med nykokt potatis, citronsås, grönsaker och citronklyfta.