



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.