

Ugnsbakad lax med citronsås

Av: Zeina Mourtada Från: Kökets middag

14 ingredienser | 30 min

Zeina Mourtada lagar ugnsbakad lax i en krämig sås på grädde, crème fraiche, dill och citron. Snabbt, enkelt och väldigt gott!

Se Zeina Mourtada laga receptet



Foto: TV4

▶ Spela videoklipppet

Gör så här

Starta matlagningläget

- 1 Sätt ugnen på 200 grader.
- 2 Skär laxen i portionsbitar. Lägg i en ugns säker form.
- 3 Lös upp buljongtärningen i ca 0,5 dl hett vatten. Blanda crème fraiche, grädde, dill, skal och saft från citronen, buljongen, gurkmejan, salt och peppar i en skål.
- 4 Blanda såsen väl och häll över laxen. Tillaga mitt i ugnen i 15-20 minuter.
- 5 Blanda skivad morot med babyspenat, olivolja och lite pressad citronsajt. Krydda med salt och peppar.
- 6 Servera laxen med salladen och kokt potatis.

Ingredienser



4

ca 800 g laxfilé, skinnfri

3 dl vispgrädde

2 dl crème fraiche

2 msk färsk dill, finhackad

1 citron

1 fiskbuljongtärning

1 tsk malen gurkmeja

salt

peppar

Till servering

4 port kokt potatis

2 morötter, tunt skivad

1 förp babyspenat (à 65 g)

olivolja

citronsaft