



Lax med Lax

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Fisk är inga konstigheter finns det en bok som heter och jag håller med de som skrivit boken till fullo.

Det är så gott och är oftast väldigt lättlagat dessutom. En fisksort som är väldigt vanlig och tacksam att tillaga och bjuda på, då de flesta uppskattar den, är lax och i detta receptet så använder vi den i två former, färsk och kallrökt.



INGREDIENSER

500-600 gram laxfilé av mittbiten
150 gram kallrökt lax
200 gram färskost av philadelphiatyp
1 tesked salt
2 kryddmått finmald vitpeppar
20 centimeter purjolök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka den kallrökta laxen. Skölj och finskiva purjolöken. Blanda lax med färskosten, vitpeppar och purjolöken.
- 2** Salta den färska laxen och placera filéerna i en ugnsfast form och lägg laxblandningen som ett täcke ovanpå filéerna. Tillaga i ugnen på 200 grader i cirka 10-12 minuter.
- 3** Servera med det du tycker är gott till lax, exempelvis kokt potatis, ris eller som på bilden med ett ärt- & avokadomos, där du mixar 300 gram gröna ärtor med 3 avokado, 2 nypor salt och 2 matskedar färskpressad citron. Smaklig Spis!