



FISK

Lax på mitt sätt

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En av mina favoriträtter!



INGREDIENSER

4 st laxfiléer
2 st gula lökar
3 dl grädde
1 knippe dill
4 msk sötstark senap
1 msk salt
1 msk peppar
200 g blandade salladsblad

Serveras med

10 st potatisar
1 ask körsbärstomater
1 st gurka
1 st grön paprika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta ugnen på 175 grader. Hacka upp och bryn sedan löken i en upphettad stekpanna.
- 2** Lägg löken så det täcker botten i en ugnsfast form.
- 3** Lägg i laxen över löken.
- 4** Blanda ihop grädde, dill, sötstark senap, salt och peppar i en kastrull.
- 5** Koka upp såsen och häll över laxen så den täcks.
- 6** In i ugnen på 175 grader i ca 15-20 min.
- 7** Koka upp potatisen medan laxen står i ugnen.
- 8** Skölj, hacka och blanda ihop ingredienserna för den fräscha salladen.
- 9** När laxtäckets har fått en fin färg då är det klart för servering.