



Ugnsbakad lax med citron- & romsås med sting

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Fantastiskt god och enkel vardagsmat som inte går att tröttna på. Denna rätt är lika god att servera varm som kall.



INGREDIENSER

4 portioner färsk lax, benfri, gärna bit med skinnsida
4 portioner färskpotatis
4 portioner färsk vit sparris
1 styck citron
1 knippe färsk dill
olja
salt och peppar
socker

Romsås

2 deciliter creme fraiche
1 deciliter majonnäs

färskriven pepparrot eller på tub
1 matsked röd stenbitsrom
1 styck liten röd lök
0.5 styck citron
cayennepeppar
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Romsås: Ta fram en skål. Finhacka lök. Riv skal från citron. Blanda ihop alla ingredienser och smaka av med kryddor, citronsaft och pepparrot. Ställ in i kylskåp. Låt gärna stå cirka 20 minuter innan servering.
- 2** Sätt ugnen på 200 grader. Ta fram en ugsäker form och smörj med olja. Blanda ihop citronskal, citronsaft, havssalt, peppar och lite socker. Gnugga in blandningen i fisken och lägg den i formen med skinnsidan nedåt. Skiva några tunna citronskivor och lägg på fisken. Kör in laxen i mitten av ugnen cirka 20 minuter.
- 3** Skrubba potatisen. Koka upp vatten i en kastrull och tillsätt salt och dillstjälkar. Häll ner potatisen och låt koka cirka 15 minuter eller tills du känner att den är klar. Skala och skär bort den hårda delen av sparrisen. Koka sparrisen i saltat vatten cirka 5-10 minuter beroende på tjocklek.
- 4** Servera laxen tillsammans med potatis, sparris och romsås. Garnera med färsk dill. Smaklig måltid!