



Baconlindad lax med krämiga grönsaker

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Bacon och lax är en god kombo och tillsammans med krämig fänkål och morot blir det inte sämre ;-)

Gillar du grönkål så är det också gott tillsammans med morötterna.



INGREDIENSER

4 portionsbitar lax
8 skivor bacon
1 dl riven lagrad ost
1 st fänkål
2 st morötter
1-2 klyftor vitlök
2 dl creme fraiche
1 dl vatten
0.5-1 citron saften av den
2 msk hackad dill /gräslök
2 msk smör
salt och nymalen vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

2

Strimla morötter och fänkål fint, hacka vitlök och fräs allt i smör, salta och peppra.

3

Tippa i creme fraiche + vatten+ 1 msk citronsaft och låt det sjuda i några minuter.

4

Skär en ficka i laxen, pressa över lite citron, salta, peppra och kläm ner osten i fickorna.

5

Lägg grönsaksröran i en liten ugnform som rymmer laxen.

6

Vira runt bacon runt laxen och lägg den i ugnformen.

7

Kör laxen i 15-20 minuter beroende på hur stora bitar du har.