



FISK

Lax på spenatbädd med krämigt örttäcke

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Lax i ugn är både snabbt och gott. Passar både till vardags som fest.



INGREDIENSER

600 gram färsk lax utan skinn
1 klick smör
65 gram 1 påse färsk babyspenat
1 stycken citron
salt
1 tärning grönsaksbuljong
1 burk philadelphiaost med lök och örter
3 deciliter grädde
0.5 deciliter hackad persilja till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Slå på ugnen 225 grader. Smörj en ungs form med smöret och lägg spenaten i botten. Lägg Laxen på spenatbädden och salta. Riv över skalet från hela citronen, samt pressa saften från halva citronen över fisken. Smula även över grönsaksbuljongtärningen.

2

Bre över philadelphiaosten och häll över grädden. Grädda mitt i ugnen ca 15-20 min. Tag ut ur ugnen och strö över hackad persilja. Servera med färsk pasta. Smaklig spis!