



Lax i citron- och parmesansås

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Enkel men lyxig laxrätt med vår- och sommarkänslor!



INGREDIENSER

4 laxfiléer
2 msk olivolja
2 dl vispgrädde
40 g parmesan
50 g babyspenat
1 citron
1 knippe färsk dill
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Krydda laxfiléerna med salt och peppar. Hetta upp olja i en stekpanna och stek laxen snabbt på varje sida på hög värme. Ta upp laxen och lägg åt sidan.

2

Häll i grädde och riven parmesanost i pannan. Vispa ihop såsen och låt sjuda i 5 minuter. Tillsätt spenat, citronsaft, lite citronzest och dill. Smaka av med salt och peppa

3

Lägg tillbaka laxen i pannan och sjud i 2-3 minuter. Dekorera laxen med citronklyftor och dill. Servera med pressad eller kokt potatis.