



Superenkel lax i ugn med smör, salvia, citron & hackade hasselnötter

Kock: **Mats Westergren** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ny vecka och nya möjligheter! Känner du dig stressad över vad ni ska äta till middag ikväll? Gör inte det? laga det här istället. Kanongod lax som serveras med pressad potatis. Färdigt på nolltid!



INGREDIENSER

- 10 fasta potatisar
- 4 laxfiléer
- 50 gram osaltat smör
- 2 msk torkad salvia
- 3 dl matlagingsgrädde
- 1 citron, saft och rivet skal

1 msk flytande honung
1 fiskbuljongtärning
2 msk hackade hasselnötter
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Boörja med att skala och koka potatisen.
- 2** Olja in en ugnssaaker form och laegg upp laxen med jaemna mellanrum. Sätt ugnen på 200 grader.
- 3** Hetta upp en panna med smoor och salvia. Laet smoret bli brynt.
- 4** Tillsaett graedde & fiskbuljong och laet koka ihop i 5 minuter.
- 5** Smaka av med honung, citronjuice, salt & peppar.
- 6** Haell saesen oever laxen. Toppa laxfileerna med hackade hasselnootter.
- 7** Koer i ugn pa? 200 grader i ca 15 min tills laxen a?r klar.
- 8** Pressa potatisen i en potatispress na?r den a?r klar. Servera med laxen och saesen!