



FISK

Ugnsbakad lax med fetaost

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vardagslyx med ugnsbakad färsk lax, lite grönt och några potatisar.

Måtten på kryddorna är cirkamått eftersom smaken varierar mycket mellan olika fetaostar, citroner, honungssorter osv. Smaka dig fram.

Perfekt även för lågkolhydratkost (byt honung mot agave eller liknande).



INGREDIENSER

600 g färsk lax, benfri, gärna bit med skinnsida

200 g fetaost (bra kvalitet)

2 dl tjock yoghurt (typ turkisk eller rysk)

1 krm salt

1 krm nymalen svartpeppar

0.5 tsk anisfrön

0.25 tsk lökpulver

0.5 tsk citronsaft

0.5 dl finklippt dill (eller mer)

3 tsk honung (mindre eller mer, smaksak)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 150 grader. Ta fram laxen. Putsa den och gör en extra koll så att den är benfri. Torka ytan och massera försiktigt in lite salt.
- 2** Mosa osten med yoghurt.
- 3** Mortla eller krossa anisfröna. Klipp dill.
- 4** Tillsätt citronsaft, anis, lökpulver och dill i röran. Blanda. Smaka av med honung och mer citronsaft. Tillsätt en nypa salt och svartpeppar.
- 5** Baka laxen till ca 55 grader innertemperatur (ca 25 min beroende på storlek). Vill du ha lite extra färg på fetaosttäckket kan du öka värmen de sista minuterna.
Servera med flingsalt, citron, grönsallad och potatis.