



FISK

Lax i ugn

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Lax i ugn med pestotäcke är en oväntad och god smakkombination.

Lax i ugn blir förstås godast med hemgjord pesto men för den stressade kan köpt pesto få fungera som ett substitut ? då blir det snabbt en oerhört snabb och god måltid.



INGREDIENSER

2.5 msk pesto
500 g laxfilé
50 g pinjenötter
1 dl creme fraiche

GÖR SÅ HÄR

1

Ställ in ugnen på jämn värme, 180 grader.

2

Blanda pesto och crème fraiche i en skål.

3

Lägg laxen i en ugnform. Du kan med fördel lämna skinnet på, lägg då laxen med skinnsidan nedåt. Salta och peppra något.

4

Bred ut pestoröran jämnt över laxen.

5

Stek i ugnen i ungefär 20 minuter beroende lite på hur rosa du vill att laxen ska vara.

6

Rosta pinjenötterna i stekpanna.

7

Garnera laxen med pinjenötterna och servera tillsammans med rostad potatis eller ris.