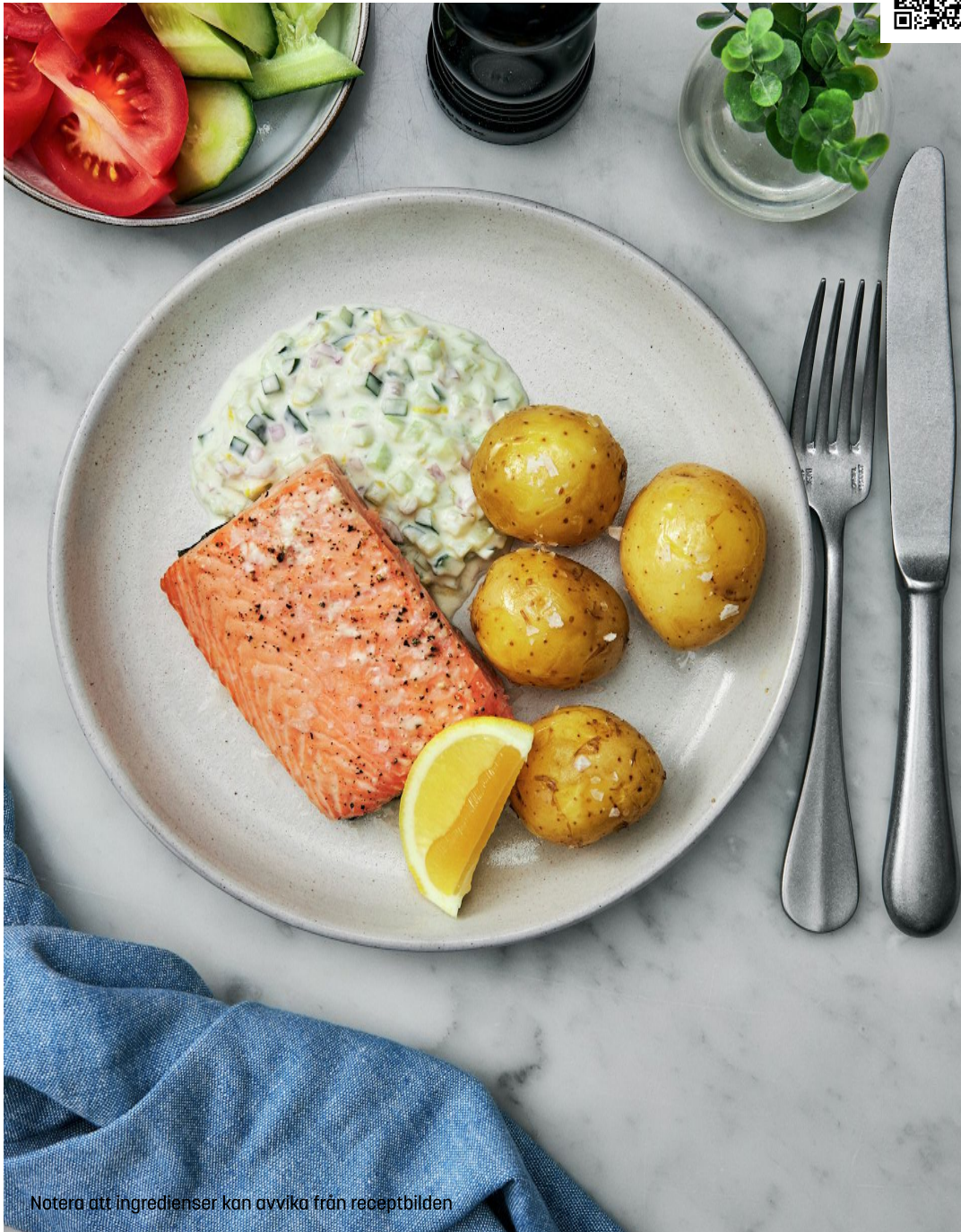




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med skärgårdssås och kokt potatis

Ugnsbakad lax

Laxfilé 300 g

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Skärgårdssås

Citron 1 st

Gurka ¼ st

Bananschalottenlök 1 st

Matyoghurt 1 dl

🏠 Flytande honung 1 tsk

🏠 Salt

Till servering

Potatis 450 g

Gurka ¾ st

Tomat 1 st

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfilé med skinnsidan nedåt i en smord ugnform. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 18 min, tills fisken är klar.

4. **Skärgårdssås:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna gurka smått och finhacka bananschalottenlök, lägg i en skål. Blanda med citronskal, honung, matyoghurt och lite salt.

5. Skär gurkan i mindre bitar och klyfta tomat. Lägg upp i skålar.

6. Klyfta den använda citronen. Servera ugnsbakad lax med nykokt potatis, skärgårdssås, grönsaker och citronklyfta.