

Citrusbagt laks med kold sauce



Søger du et bud på hurtig og lækker mad til en travl hverdag – så er det denne ret, du skal prøve.

Den er nem, kræver kun få ingredienser og er virkelig hurtig at lave, men allervigtigst så smager den bare dejligt – uhm.

Det skal du bruge til 4 pers.

1 stor side fersk laks eller 2 mindre sider

3 økologiske citroner

1 lille porre

Salt og peber

Kold citronsauce

4-6 spsk. cremefraiche 9%

1 pk. Pikant ost naturel

2 spsk. citronsaft

Fintrevet skal af 2 øko citroner

Salt og peber

Et nip sukker

Tilbehør

En god blandet salat

Timianbagte kartofler

Sådan gør du

Læg laksesiden i et fad eller foliebakke med skindsiden nedad. Krydder med salt og peber.

Vask citronerne og riv skallen fint på 2 af dem og gem den til den kolde sauce. Skær den sidste citron i skiver.

Rens porren og skær den i ringe.

Opvarm ovnen til 200°. Når ovnen er varm sættes laksen ind på 2. nederste rille. Laksen bager mi 15-18 min.

Bland cremefraiche og Pikant ost i en skål og rør godt til at blandingen har fået en god konsistens. Tilsæt citronskal og citronsaft samt salt, peber og sukker efter smag.

Serveres med en god blandet salat og timianbagte kartofler samt den kolde sauce.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk