

LIMELAX

*Ugnsbakad lax med lime,
avokadoröra, rom och gräslök.*



Det här behöver du för 4 portioner:

- 4 st Laxportionsbitar
(funkar även med regnbågsfile)
- 2 st Vitlösklyftor
- 1 tsk Salt
- 2 msk Olivolja
- 1 st Lime, rivet skal & pressad saft
- 2 st Avokado
- 1 dl Lätt crème fraiche
- 100 g Löjrom eller stenbitsrom
- 1 dl Hackad gräslök

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 225°.

LAXEN

Lägg bitarna på ett ugnsäkert fat. Skala och skär vitlöken i klyftor. Stick små hål och stoppa in vitlöken här och där i bitarna. Krydda med salt och limeskal. Häll över oljan och limesaften. Stek i mitten av ugnen 15 - 20 minuter tills de fått fin färg. Stek potatisklyftor samtidigt i ugnen och servera till.

AVOKADORÖRAN

Skala, kärna ur och mosa avokadon. Blanda moset med crème fraiche och smaka av med salt. Servera fisken med avokadoröra, rom och gräslök.

