

# LYXIG LAX

*Ugnsbakad laxfilé med färskpotatis, Sandefjordssås, gräslöksolja, isad sparris och regnbågsrom.*



## Det här behöver du för 4 portioner:

500 g	Laxfilé Citronpeppar (eller Regnbågsfilé)
800 g	Färskpotatis
100 g	Smör
1 dl	Crème fraiche
1 dl	Grädde
2 st	Lime
1 kruk	Gräslök
1 dl	Rapsolja
60 g	Regnbågsrom
1 knippe	Sparris
2 msk	Dill

## GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 180 grader. Koka potatisen med salt och dill.

### SANDEFJORDSSÅS

Lägg smör, crème fraiche, grädde och saften från lime i en kastrull och koka lätt.

### GRÄSLÖKSOLJA

Mixa gräslök med olja i matberedare. Smaka av med salt.

### ISAD SPARRIS

Hyvla sparrisen i tunna skivor och lägg dem i iskallt vatten.

### LAXEN

Tillaga laxen i ugn, 180 grader, till en innertemperatur på ca 54 grader, 8-10 minuter. Det går utmärkt att tillaga Fiskeriets lax i aluminiumformen som den ligger i.

Mixa Sandefjordssåsen med stavmixer och lägg i den kokta potatisen (hela eller delar). Servera laxfilén med Sandefjordspotatis. Garnera med sparris, regnbågsrom, gräslöksolja och dill.

