

Lax med sandefjordsås och citronfänkål

Ugnsbakad lax med underbar sås och frisk och krispig sallad. En middag som är lätt att laga där fisken sköter sig själv i ugnen, såsen kokar snabbt ihop med grädde, citron och smör och salladen blir krispig och god med färsk fänkål och citron.



Ingredients

- 700 g röding, i portionsbitar (eller laxfilé)
- 2 tsk olivolja
- 1,5 dl grädde
- 150 g smör, tärnat
- 50 g regnbågsrom
- 1 knippe färsk gräslök, finhackad
- 1 citron
- 2 fänkål
- 0,5 gurka
- 1 knippe färsk dill, finhackad (spara några vippor till garnering)
- 900 g delikatesspotatis
- salt
- svartpeppar, nymalen

Instructions

1. Sätt ugnen på 150 grader varmluft.
2. Skiva fänkål så tunt du kan, gärna med mandolin. Riv zest från citronen och pressa saften över, spara lite saften. På med finhackad dill och rör om. Låt stå.
3. Koka potatisen i lättsaltat vatten, håll varmt.
4. Salta och peppra fisken. Pensla med olivolja och tillag ugnen tills fiskens inntemperatur är 48-50 grader, ca 10 minuter.
5. Kärna ur gurkan och skär i små tärningar.
6. Koka upp grädde i en liten kastrull. Vispa ner crème fraiche och låt få ett uppkok. Ta av från värmen. Vispa ner lite taget, smaka av med citron, salt och peppar. Tillsätt h rommen samt hackad gräslök, rör om och smaka av r citron.
7. Servera den bakade fisken med sandefjordsås, citron gurka och potatis.