**Title**

Limelax i ugn med chilicrème

**Description**

Lax i ugn ger fin fredagsfeeling med goda tillbehör som smörstekt majs, broccoli och chilicréme. Bjud limelaxen och tillbehören plockigt och låt var och en fylla sitt bröd efter egen smak.

**Ingredients**

Lax

ca 500 g skinnfri laxfilé i bit

1 msk olivolja

1 tsk finrivet limeskal

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

Chilicrème

2 dl crème fraiche

1 msk färskpressad limejuice

3 tsk srirachasås

1/2 tsk salt

1 krm peppar

Grönsaksfräs

250 g broccoli

2 vitlöksklyftor

200 g frysta majskorn

25 g smör

1/2 tsk salt

2 krm peppar

Till servering

färsk koriander

picklad gurka med ingefära (se länk under steg 6)

tortillabröd

**Instructions**

Sätt ugnen på 225°C.

Lax: Lägg laxen i en ugnsform och gnid in med olja, limeskal, salt och peppar. Ställ in i mitten av ugnen 15–20 minuter. TIMER

Chilicrème: Rör ihop alla ingredienser till chilicrèmen. Krydda med salt och peppar.

Grönsaksfräs: Skär broccolin i små buketter. Skala stammen och skiva den. Skala och skiva vitlöken.

Stek majsen i smör i en stekpanna tills den börjar få färg. Lägg i broccoli och vitlök. Stek tills broccolin mjuknar, ca 5 minuter. Krydda med salt och peppar.ARTA TIMER

Till servering: Servera laxen med grönsaksfräset, chilicrèmen, koriander, [Ingefärsgurka](https://www.ica.se/recept/?recipeid=722770) och tortillabröd.

**Image**

