

## Smarrigt fiskrecept: Fetaostgratinerad lax med rosépeppar

Mums, mums, mums! Testade ett nytt fiskrecept till middag idag som var riktigt smarrigt, fetaostgratinerad lax med rosépeppar och grädde. En ny favorit till samlingen. Rätten tog ungefär 25 minuter att laga. Till laxen åt vi en quinoasallad.



### Fetaostgratinerad lax med rosépeppar och grädde

**4 portioner**

- 500 g laxfilé utan skinn
- 3 dl havregrädde Oatley iMat
- 1 dl vitt alkoholfritt matlagningsvin
- 1 msk hummerfond
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 0,5 dl strimlad färsk basilika
- 1 tsk salt
- 150 g smulad fetaost
- 1 msk rosépeppar



Sätt ugnen på 200°. Lägg laxen i en ugnssäker form och salta. Blanda grädde, vatten, matlagningsvin, buljong och vitlök. Fördela såsen över fisken och strö över fetaost och mortlad rosépeppar. Gratinera i ugn cirka 15 minuter, till en innertemperatur på ungefär 55°.

## **Quinoasallad**

### **4 portioner**

3 dl vit quinoa

1 tärning grönsaksbuljong

100 g rucola

1 röd lök

2-3 msk olivolja

Salt & peppar

Koka quinoa med grönsaksbuljong i ca 10 minuter. Hacka löken. Blanda ned rucola och den hackade löken i den varma quinoan. Tillsätt 3 msk olivolja, salt och peppar.