

Hemlagad lax från 1 år

Det känns så skönt nu när Milly börjar kunna äta det mesta som vi äter. Och när det inte går brukar det funka att plocka bort en liten portion till henne innan kryddning eller koka/ugnssteka separat åt henne.

Att steka lax i ugn är ett perfekt basrecept som funkar till potatis, ris, couscous eller pasta. Med en god sås till blir det en toppenrätt för den lilla 1-åringen.



Hemlagad lax

4 barnportioner

150 g laxfilé

1 dl crème fraîche

1 tsk vetemjöl

1 dl mjölk

1/2 tsk pressad citron

2 msk hackad persilja

Dragon och peppar

Skär laxfilén i bitar och lägg dem på bakplåtspapper på en plåt. Peppra lite försiktigt och stek i ugn på 200 grader i ca 7 minuter.

Gör en sås av crème fraiche, mjöl, mjölk, pressad citron, persilja och lite dragon. Låt såsen koka upp. Pudra eventuellt över lite mer mjöl om såsen känns för tunn.

Här serverade jag med risoni och sojaböner.