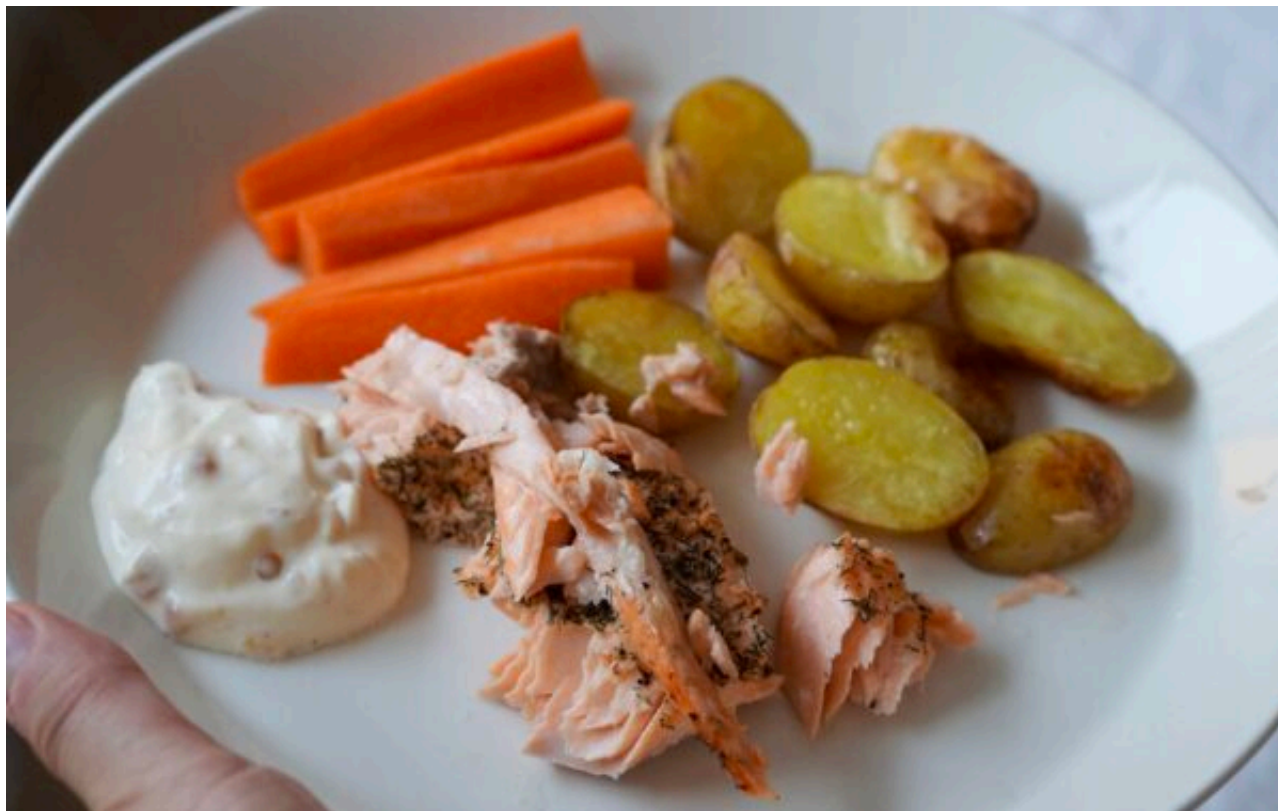


Hel laxsida i ugn med rostad potatis och hjortronsås

Gjorde laxsida i ugnen idag till middag och oj vad barnen åt. Milly åt två stora portioner och Tim (som vanligtvis inte är så förtjust i fisk) sa att han gärna äter den här laxen igen. Så smidigt att bara slänga på det som finns hemma på plåten och sen sköter det sig självt i ugnen.





Laxsida i ugn med rostad potatis

6 portioner

Ca 1,5 kg laxsida

Dillkrydda

Citronpeppar

Flingsalt

1,5 kg potatis

GÖR SÅ HÄR:

Lägg laxen på en bakplåtspappersklädd plåt. Krydda med dill, citronpeppar och flingsalt. Skär potatisen i klyftor och lägg runt laxen. Ringla olja över potatisen och salta lite lätt. In med en plåten i ugnen på 225° i ca 20-30 minuter. Fisken är klar om köttet delar sig när du petar på det. Servera med sallad eller morötter och en god sås. Se recept på min hjortronsås här nedanför.



Hjortronsås

2 dl turkisk yoghurt
1 dl lättmajonnäs
4-5 msk hjortronsylt
Vitpeppar
Salt

GÖR SÅ HÄR:

Blanda turkisk yoghurt med majonnäs och hjortronsylt. Smaka av med vitpeppar och salt. Ställ svalt fram till servering.