

Lågtempad lax med svamp & dill

Svårighet: Lätt

Förberedelsetid: 10 - 20 min

När du tillagar laxen på låg temperatur blir den saftigare och därför godare även dagen efter.

Ingredienser:

Antal portioner: 4 personer

600 g	Laxfilé, utan skinn och ben
1 msk	olivolja
1 st	citron
400 g	champinjon
2 msk	dill, färsk
	Smör
	Stenbitsrom, röd
	Salt och vit- & citronpeppar

Utrustning

Plastfolie

Gör så här

- Gnid in laxen med salt, peppar, olivolja och citronskal.
- Täck formen med plastfolie.
- Stick in termometern i fiskens mitt och baka i ugnen på 100°C till en inner temperatur på 40°C.
- Stek svampen i smör, tillsätt dill innan servering.
- Smaka av med salt och peppar. Toppa med lite rom och dillvippor.