

## Jättelätt Ugnslax med dillsås

400g laxfilé  
3dl lätt crème fraiche  
Dill  
salt  
citronpeppar  
1 citron

Lägg laxfilén i en mindre ugnform, krydda med salt och citronpeppar. Rör ihop crème fraiche och finhackad dill, smaka av med salt.

Häll blandningen över laxfilén och tillaga i ugnen i ca 25 minuter.

Kläm en citronklyfta över laxen och servera med kokt potatis.

***Smaklig måltid!***

/Fiskarn