

på tallriken

Hel lax i ugn

toppad med räkor och en parmesan- och citronvinägrett.



20 personer:

- 3 kg laxfilésida
- 1,5 kg räkor med skal
- 1 msk salt

Vinägretten:

- 3 dl olivolja
- 3 dl riven parmesanost
- 1,5 msk flytande honung
- 3 citroner, rivet skal och saft
- 3 dl färska örter
- Salt och vitpeppar från kvarn

Såsen:

- 400 g spenat
- 100 g basilika
- 2 vitlöksklyftor
- 2 dl olivolja
- 2 dl crème fraiche
- 2 dl turkisk yoghurt
- 2 tsk salt
- Vitpeppar från kvarn
-

Gör så här:

Laxen:

1. Sätt ugnen på 130°C.
2. Skala räkorna.
3. Finhacka örterna och riv parmesanosten samt finrivet skal från citronerna. (Jag tycker det är gott med grovt riven parmesan.)
4. Blanda ingredienserna till vinägretten.
5. Lägg laxen på plåt (-ar) med bakplåtspapper. Salta och bred hälften vinägretten över laxen.
6. Blanda andra hälften av vinägretten med räkorna och ställ i kyl.
7. Tillaga laxen mitt i ugnen i ca 30 minuter eller till inntemperaturen är 52-53°C. Förvara laxen i kylskåpet tills det är dags att servera.
8. Fördela räkblandningen över laxen vid servering.

Såsen:

1. Skölj spenaten om så behövs.
2. Blanchera spenaten och låt rinna av.
3. Mixa spenat, basilika, vitlök och olivolja.
4. Blanda i crème fraiche och yoghurt.
5. Smaka av med salt och peppar.
6. Ställ i kyl tills det är dags att servera.

Att servera till:

Dillkokt nypotatis, sockeräter som får sjuda i ett par minuter och därefter slungas i smör samt en fräsch krispig sallad.