

Ugnsbakad laxfilésida i folie med smak av vitlök – dill – citron - sweetchilisås

- 4 port
- 1 bit färsk laxfilé ca 1 kg
- 1 citron
- 1 kruka färsk dill
- 2 små vitlökskyftor
- 7 kryddmått citrongrillkrydda
- ½ dl sweetchilisås
- 2 msk honung



Så här gör du:

Gör så här:

Riv av en bit ugnsfolie och lägg den i en ugnssäker form. Lägg i laxfilésidan och krydda den med citrongrillkryddan. Skala vitlöken och pressa den med en vitlökspress. Bred ut den över laxfilén så att den blir ordentligt insmord. Riv av den färska dillen och bred ut den över laxfilén. Skiva citronen i tunna skivor och lägg den ovanpå dillen. Häll sedan över sweetchili såsen över allt ihop och till sist häll över honungen på allt ihop. Vik ihop folien så att den täcker laxen helt. Ställ in den i ugnen och låt den stå i ca 1,20 timme på 150 grader på nedersta valsen.

Koka potatisen och servers ihop med romsås eller citronaioli .

Vintips.: De Bortoli

Lycka till och smaklig spis!

Kram Jill