

Ugnsbakad laxfilé med nötbädd med smak av vitlök, lime och sweetchili

4 port:

4 laxfiléer

2 -2½ dl cashewnötter (hackas till mindre bitar)

1 lime (rivet skal)

½ dl sweetchilisås

100 g rumstempererat smör

1 stor vitlök eller 2 små

(vill du ha mer vitlökssmak kan du alltid lägga till fler vitlökar. hackas fint)



Gör så här:

Hacka chasenötterna till mindre bitar, hacka vitlöken till mindre bitar, riv limeskalet. Blanda i allt i en skål tillsammans med sweetchilisåsen, det rumstempererade smöret. Rör om.

Bryn laxfiléerna snabbt i en het panna med lite salt och peppar.

Lägg dem i en eldfast form.

Lägg över blandningen och ställ in laxen i ugnen på 225 grader.

Låt den stå i mitten av ugnen och i ca 20-30 minuter.

Limesås:

2 dl lätt crème fraîche

1 dl matlagingsgrädde

1 lime (saft & rivet skal)

2 tsk flytande honung

vitpeppar

Salt

Serveras med kokt pressad potatis och gott Chardonnay vin

Smaklig spis!

Kram Jill