

Ugnsbakad lax fylld med skagenröra.

En av de råvaror jag allra helst använder mig av när det kommer till matlagning är lax. Det är himla gott, lätt att variera och allt som oftast lättlagat. Så idag tänkte jag bjuda på en riktig favorit, nämligen skagenfylld lax. Hur gott låter inte det?

När man använder sig av fisk och skaldjur blir det ju absolut godast om man får tag på färska råvaror. Jag själv är en riktig inlandskrabba och därför inte alls uppvuxen med färsk fisk. Därför tycker jag det är en riktig lyx när man får tillgång till det.

Som ni kanske redan märkt så gillar jag att mysa till det på fredagar med vållagad, men lättlagad mat. Och det här är verkligen ett sådant recept! Se till att göra mycket skagenröra, det kan det aldrig bli för mycket av!



4

Fisk

Skaldjur

Ingredienser:

ca 500 g färsk lax (eller 4 portionsbitar fryst)

ca 1 kg räkor (med skal)

2 dl creme fraiche

2 msk finhackad rödlök

2 msk finhackad dill

salt & svartpeppar

färskpressad citron

Gör så här:

1. Torka laxen torr, skär den i 4 lika stora bitar.
2. Gör ett långt snitt längs med laxen, i mitten av varje laxbit, men skär inte igenom helt.
3. Skala räkorna. Blanda räkor (spar några till dekoration), crème fraîche, finhackad rödlök och dill. Smaka av med salt, peppar och citron.
4. Fyll varje laxbit med ett par matskedar skagenröra. Ugnsbaka i 220°C i cirka 20 minuter. Tag ut fisken ur ugnen.
5. Lägg på ytterligare en klick skagenröra på varje fiskbit och dekorera med några färska räkor.
6. Servera tillsammans med en grönsallad och kanske lite pressad potatis.



Spara i lista

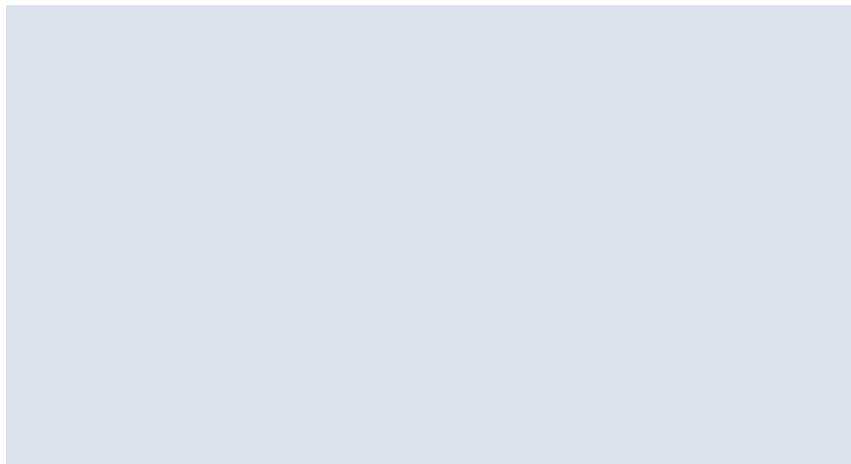
Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box 3 liter

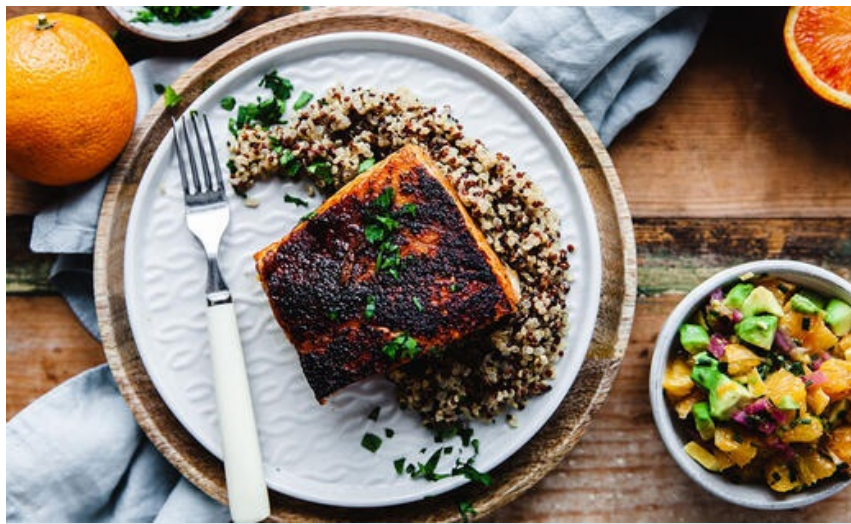
Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Till laxen tycker jag absolut du ska välja ett glas Chardonnay från Argentina. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj. Vinet är torrt och fräscht och passar utmärkt till fisk och skaldjur!

Fler goda fiskrecept:





Sotad lax med citrussalsa.

Linnéa bjuder denna vecka på ett av sina favoritrecept. Nämligen sotad lax med en härligt fräsch citrussalsa!

[Läs mer](#)



Gör Linnéas lax med ljuvliga tillbehör.

En fantastisk rätt till fredagsmyset med lax, vitlök och ugnsbakad sötpotatis.

[Läs mer](#)



Stekt fjällröding med smörslungad färskpotatis och stekta grönsaker

Linnéa bjuder här på ett enkelt men löjligt gott recept på härlig stekt fjällröding med smörslungad färskpotatis och stekta gröna primörer.

Läs mer

Utskrift