Ovnsbakt laks med crème fraîche og urter



Ingredienser

♥ 4 laksefileter uten skinn (500 g)
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 terning fiskebuljong
♥ 1 dl kokende varmt vann
♥ 1 bunt frisk dill (ca 20 g)
♥ 1 bunt frisk gressløk (ca 20 g)
♥ 1 ts flaksalt
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokte poteter (gjerne nypoteter)
♥ grønne asparges
♥ blomkål i buketter

Fremgangsmåte

Legg laksefiletene i en ildfast form.

Ha crème fraîche i en skål og tilsett pressede hvitløksfedd. Løs opp knust fiskebuljongterning i 1 dl kokende vann. Ha dette i skålen. Finnhakk dill og gressløk og ha mesteparten i skålen (spar noe til pynt). Tilsett flaksalt. Rør det hele godt sammen.

Fordel crème fraîche-sausen over laksefiletene. Kvern over litt ekstra salt og pepper.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15 - 20 minutter.

Kok imens poteter og ønskede grønnsaker, for eksempel grønne asparges og blomkål.

Ta formen ut av ovnen og dryss fint hakket dill og gressløk over laksen som pynt.

Serveres nylaget.

Tips

♥ Jeg lager crème fraîche-sausen nokså tykk slik at den legger seg som et kremete lag over fisken. Dersom du ønsker en mer flytende saus, kan du blande inn 1 - 2 dl kremfløte eller matfløte før du heller crème fraîche-sausen over fisken og så setter formen i ovnen.

♥ Vær nøye på å ikke ha laksen for lenge i ovnen slik at den holder seg saftig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakt-laks-med-creme-fraiche-og-urter