



Citruslax med Sting

Det här är en bra laxrätt som kräver väldigt lite förberedelser, blir snabbt klar i ugnen och faller alla gäster på läppen.

Ingredienser

1,5 kg Laxsida, färsk eller fryst
¾ msk Salt
1 msk strösocker
Rivet skal från 2 Apelsiner
Rivet skal från 2 Citroner
1-2 msk Chiliflakes

Valnötssås

3 dl Turkisk Yoghurt (vanlig eller laktosfri)
3-4 msk grovkorning Senap
1 dl grovhackade Valnötter
Salt och nymald peppar ur kvarn

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Putsa och torka av laxsidan och lägg den på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
2. Blanda salt och socker. Gnid in laxen med blandningen och låt stå 5 minuter. Riv citrusskalerna under tiden och fördela dem jämnt över fisken tillsammans med chiliflakes.
3. Ugnsbaka laxen 10 minuter. Stäng sedan av ugnen men låt laxen vara kvar i 15 minuter på eftervärmen. Gör såsen under tiden.

Valnötssåsen

4. Rör ihop alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar, samt eventuellt med lite mer senap.
5. Servera laxen varm med såsen och.