



Av:	GOE
Typ:	Huvudrätt
Kök:	Skandinavien
Tillagning:	Ugn
Portioner/antal:	4
Tid:	0 minuter

Ugnsbakad rosépepparlax

"Fantastiskt god laxsida. Perfekt bjudrätt t ex på midsommar."

Instruktioner:

1. Putsa laxen.
2. Krossa pepparsorterna i mortel.
3. Blanda socker, salt och peppar. Gnid in laxen med detta. Skiva purjolöken fint och lägg på laxen.
4. Lägg plastfolie på laxen och låt den stå svalt några timmar, tills sockret och saltet löst sig ordentligt.
5. Sätt ugnen på 175 grader. Lägg laxfilén på en smord plåt med skinnet nedåt. Sätt in i ugnen ca 20 minuter. Ta ut laxen och servera genast eller låt svalna. Lika god kall/ljummen som varm.

INGREDIENSER:

0.8 kg laxfilé
0.8 msk rosépeppar
0.2 tsk vitpeppar
0.4 dl socker
0.2 dl salt
4 cm purjolök
citron till garnering