

# Ugnstekta varm lax

## Ugnstekta laxfileer

Ingredienser : 2 laxfileer ( 3/4 kg ) gärna fryst (passa på vid lågpris-erbjudande), olja, dill, salt, peppar, smör.

Rensa och filéa laxen och ta bort alla ben. Pensla den runt om med olja, salta och peppra den och lägg den på en dillbädd. Lägg dill även ovanpå. Låt laxen ligga så omkring 3 - 10 timmar så den hinner ”ta åt sig” dillsmaken. Lägg laxen på ett ugnsäkert fat eller i en långpanna med skinnsidan uppåt. Lägg gärna på lite fräsch dill förutom rätt rikligt med smörklickar. Sätt in fatet i 250° C varm ugn. Minska värmen om fisken blir för brun. Det tar ungefär 20 minuter innan laxen är färdig, litet beroende på hur pass tjock den är. Dra försiktigt av skinnet på fileerna och lägg upp dem snyggt på ett serveringsfat. Servera den med.....

## Tant Annas fina sås

Ingredienser : 200 gr majonäs, 2 dl grädde, 1 st citron, 2 st äpple, 2 st ättiksgurkor, 1 msk kapis, 1 st gul lök, dill.

Blanda 200 gram (lätt)majonäs med 2 dl tjock vispad grädde. Smaksätt med citronsaft och socker. Blanda sedan i 2 äpplen rivna på råkostjárn, 2 medelstora finhackade ättiksgurkor, 1 msk hackad kapis, 1 mindre finhackad gul lök och rikligt med finhackad dill. Det går åt mycket sås till fisken så gör i ordning frikostigt. Dessutom är den bra till en sallad på överbliven fisk.....

Servera en grönsallad och färsk potatis till laxen.